Дома вкуснее!
домашнее
консервирование
соление
копчение
полная
энциклопедия
Рецепт Классик

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Консервированные овощи, фрукты, грибы и ягоды являются излюбленным лакомством и детей, и взрослых. В данной книге собрано множество разнообразных рецептов, которые пригодятся не только тем, кто осваивает азы консервирования, но и опытным хозяйкам.

Из этого издания вы сможете узнать о способах тепловой обработки плодов и ягод, получите советы по выбору тары, а также научитесь хранить свежие овощи, фрукты и ягоды, сушить и замораживать их.

- О. В. Бабкова
  - Введение
  - Пищевая ценность плодов, ягод и овощей и способы их хранения
  - Технология, правила и приемы домашнего консервирования
  - Подготовка плодов, ягод и овощей к консервированию
  - Особенности выбора тары
  - Виды тепловой обработки консервов
    -
    - Пастеризация
    - Стерилизация
    - Горячий розлив
  - Консервирование
    -
    - Овощи
      - Огурцы маринованные
      - Стерилизованные маринованные огурцы
      - Маринованные корнишоны с соусом из смородины
      - Малосольные огурцы
      - Огурцы, консервированные с водкой
      - Огурцы, маринованные по – болгарски
      - Огурцы в огуречно – яблочном соке
      - Огурцы маринованные очищенные
      - Огурцы, маринованные по – варшавски
      - Огурцы с яблоками
      - Помидоры красные натуральные
      - Помидоры любительские
      - Помидоры маринованные
      - Помидоры очищенные в томатном соке

- Маринованные зеленые помидоры
- Зеленые помидоры по – словацки
- Помидоры по – мелитопольски
- Томаты зеленые с луком и морковью
- Томаты протертые
- Помидоры заливные
- Помидоры, консервированные дольками, в собственном соку
- Томаты с луком
- Томаты, консервированные с виноградом
- Помидоры в яблочном соку
- Капуста стерилизованная квашеная
- Стерилизованная маринованная капуста
- Капуста с хреном
- Капуста маринованная по – польски
- Стерилизованная цветная капуста
- Капуста пастеризованная по – московски
- Стерилизованная маринованная цветная капуста
- Капуста маринованная с растительным маслом
- Маринованная краснокочанная капуста
- Капуста «Закусочная»
- Капуста краснокочанная со сливой
- Маринованная кольраби
- Стерилизованные кабачки
- Кабачки консервированные без стерилизации
- Кабачки с томатным соком
- Маринованные патиссоны
- Патиссоны, маринованные с перцем
- Кабачки по – украински
- Цукини в томатном соусе
- Баклажаны печеные стерилизованные
- Кабачки, консервированные по – польски
- Баклажаны в растительном масле
- Икра баклажанная
- Баклажаны в томатном соусе
- Фаршированные баклажаны
- Зеленая икра из баклажанов и моркови
- Баклажаны цельные, маринованные по – грузински
- Соте из баклажанов
- Баклажаны, тушенные в соусе из перца

- Баклажаны с петрушкой
- Перец для фарширования
- Перец для гарнира
- Печеный перец
- Жареный перец
- Икра из перца
- Болгарский перец в растительном масле
- Красный перец с капустой
- Перец, маринованный по – сухиндольски
- Перец, фаршированный капустой
- Перец натуральный
- Морковь натуральная
- Стерилизованная морковь
- Морковь маринованная
- Жареная морковь в томатном соусе
- Маринованная свекла
- Свекла маринованная сладкая
- Свекла в маринаде без стерилизации
- Столовая свекла с хреном
- Стручковая фасоль консервированная
- Консервированный зеленый горошек
- Фасоль в томатном соусе
- Фасоль с овощами по – болгарски
- Фасоль натуральная по – молдавски
- Фасоль, маринованная по – чешски
- Фасоль, консервированная по – польски
- Стерилизованный маринованный мелкий лук
- Острый маринованный лук
- Стерилизованный маринованный чеснок
- Чеснок в маринаде
- Чеснок, маринованный в свекольном соке
- Чеснок, маринованный зубчиками
- Маринованная зелень
- Укроп стерилизованный
- Щавель стерилизованный (1–й способ)
- Щавель стерилизованный (2–й способ)

- Салаты и закуски
  - Винегрет
  - Овощной салат без уксуса
  - Салат «Донской»
  - Салат из квашеной капусты с морковью и яблоками
  - Салат из краснокочанной капусты с

- яблоками
- Салат из свежих огурцов с луком
- Салат из капусты с солеными огурцами
- Салат из помидоров
- Салат из сладкого печеного перца с томатом
- Витаминный салат
- Салат из моркови, хрена и яблок
- Салат из квашеной капусты с яблоками
- Салат из капусты, черной редьки и лука
- Салат со сливой
- Салат из зеленых помидоров с капустой
- Салат из помидоров по – украински
- Помидоры с крыжовником
- Помидоры с болгарским перцем
- Ассорти из цветной капусты, зеленой фасоли и горошка
- Овощной салат стерилизованный
- Ассорти «Деликатесное»
- Овощное ассорти
- Овощное ассорти
- Овощное ассорти
- Овощная приправа
- Острая приправа
- Приправа из помидоров и сладкого перца
- Приправа из чеснока с красной рябиной
- Укроп с солью и уксусом
- Хрен маринованный
- Хрен, маринованный со столовой свеклой
- Острый томатный соус
- Томатно – яблочный соус
- Кетчуп
- Аджика
- Кубанский соус

- Грибы
  - Маринованные белые грибы
  - Маринованные грузди и рыжики
  - Маринованные лисички
  - Маринованные подосиновики и подберезовики
  - Стерилизованные грибы
  - Стерилизованные грибы с добавлением жира
  - Грибы в кисло – сладкой заливке

- Стерилизованные грибы натюрель
- Стерилизованные грибы в томатном соке
- Тушеные стерилизованные грибы (1–й вариант)
- Тушеные стерилизованные грибы (2–й вариант)
- Стерилизованная грибная икра
- Стерилизованный салат из грибов
- Грибной соус с лимонным соком
- Маринованные шампиньоны
- Грибы, маринованные по – русски
- Консервированный грибной суп
- Консервированное грибное пюре
- Консервированная грибная солянка

- Рыба, мясо
  - Маринованный угорь
  - Маринованный бестер
  - Щука, маринованная по – монастырски
  - Маринованная сельдь
  - Маринованная стерлядь
  - Маринованная корюшка
  - Маринованная щука
  - Хек под томатным маринадом
  - Консервированная колбаса
  - Свинина в смальце
  - Языки в желе
  - Паштет мясной
  - Консервированная жареная курица
  - Индейка в маринаде
  - Порошок мясной
  - Печень в томатном соусе
  - Консервированная вареная птица
- Фрукты и ягоды
  - Виды консервов из фруктов и ягод
    - Компот
    - Пюре
    - Сок
    - Варенье
    - Джем
    - Повидло
    - Конфитюр
    - Мармелад
    - Желе
    - Цукаты

- Сироп
- Смоква
- Рецепты для консервирования фруктов и ягод
  - Абрикосы натуральные
  - Айва натуральная
  - Боярышник, протертый с сахаром
  - Брусника в сиропе
  - Брусника, протертая с сахаром
  - Клубника с сахаром
  - Клубника в собственном соку с сахаром
  - Клубника в собственном соку без сахара
  - Клубника в соке из красной смородины
  - Малина с сахаром
  - Малина в собственном соку без сахара
  - Малина в собственном соку с сахаром
  - Малина в собственном соку с сахаром
  - Крыжовник в собственном соку с сахаром
  - Крыжовник в собственном соку с сахаром
  - Крыжовник в собственном соку без сахара
  - Моченая брусника
  - Моченый виноград
  - Сахарные груши
  - Дыня маринованная
  - Маринад из дыни
  - Ежевика в собственном соку
  - Земляника в бутылках
  - Клубничный конфитюр
  - Клубничное пюре
  - Пюре из клубники и малины
  - Консервированное клюквенное пюре
  - Соус – сироп из смородины
  - Соус ассорти
  - Лимонные кружки в сахаре
  - Пюре из персиков

- Персиковый конфитюр
- Конфитюр из целых персиков
- Конфитюр из райских яблок
- Смородина в собственном соку
- Смородина в собственном соку
- Смородина в собственном соку
- Смородина в собственном соку без сахара
- Смородина в собственном соку без сахара
- Смородина с сахаром
- Смородина с сахаром
- Смородина с сахаром
- Острая приправа из смородины
- Пюре из смородины
- Пюре из смородины и малины
- Конфитюр из смородины
- Смородина в сладком маринаде
- Желе из смородины
- Желе из смородины
- Желе из смородины
- Желе из смородины
- Желе из смородины
- Желе «Ассорти»
- Смородина, протертая в сахарном сиропе
- Смородина, протертая с сахаром
- Смоква из смородины
- Пастила из смородины
- Смородина в сахарной пудре
- Конфеты из красной смородины
- Цукаты из смородины
- Маринованная смородина
- Маринованная смородина
- Пюре из малины
- Желе из малины
- Желе из малины
- Смоква из малины
- Малина, протертая с сахаром
- Пастила из малины
- Пастила из малины
- Пастила из малины

- Соки и компоты
  - Сок из смородины

- Сок из смородины
- Сок из смородины
- Сок из смородины
- Компот из смородины
- Компот из смородины
- Компот из смородины
- Компот из смородины
- Компот из смородины
- Сироп из смородины
- Сок из апельсинов
- Абрикосовый сок с мякотью
- Яблочный сок
- Компот из яблок
- Компот из яблок в собственном соку
- Сок из черешни
- Сок из черешни
- Черешневый компот
- Сироп из шиповника
- Сироп из шиповника
- Абрикосовый сироп
- Сироп «Пражский»
- Сок из шиповника
- Сироп из лепестков шиповника
- Компот из абрикосов
- Компот из брусники
- Компот из брусники
- Компот из брусники
- Компот из брусники с грушами или яблоками
- Компот из винограда
- Компот из вишни
- Компот из вишни
- Компот из вишни
- Грушевый сироп
- Компот из груш
- Компот из груш
- Компот из ежевики
- Сироп из ежевики
- Сироп из земляники
- Сироп из земляники
- Сок из земляники
- Сироп из клубники
- Сироп из клубники
- Компот из земляники

- Клубничный сок
- Компот из клубники
- Компот из клубники
- Компот из клубники
- Компот из клубники с черешней
- Компот из клубники без воды
- Сок из крыжовника
- Компот из крыжовника
- Компот из крыжовника
- Компот из крыжовника
- Компот из крыжовника
- Компот из крыжовника
- Компот «Ассорти»
- Сироп из лимонов и апельсинов
- Сироп из лимонов
- Компот из малины
- Компот из малины без воды
- Малиновый сироп
- Мандариновый сок
- Компот из черники
- Черничный сироп
- Сливовый компот
- Компот из целых слив
- Нежный сливовый компот
- Персиковый компот
- Персиковый сироп
- Компот из рябины
- Компот из рябины
- Малиновый компот
- Малиновый компот
- Малиновый компот
- Малиновый компот
- Малиновый сок
- Малиновый сок
- Сироп из малины

- Варенья
  - Варенье яблочное с лимоном
  - Варенье из черешни
  - Варенье из лепестков шиповника
  - Варенье из черники
  - Варенье из смородины
  - Варенье из смородины
  - Варенье из смородины
  - Варенье из смородины

- Варенье из смородины
- Варенье из смородины
- Варенье из смородины
- Джем из смородины
- Джем из смородины
- Джем из смородины (3–й вариант)
- Джем из смородины
- Черная смородина, протертая с сахаром
- Повидло из смородины
- Варенье из дикого шиповника
- Варенье из дикого шиповника
- Варенье из абрикосов
- Варенье из абрикосов
- Цукаты из абрикосов
- Варенье из айвы
- Цукаты из айвы
- Варенье из ананаса
- Варенье из ананаса
- Варенье из апельсинов
- Варенье из апельсиновых корок
- Цукаты из апельсиновых корок
- Варенье из арбузных корок
- Цукаты из арбузных корок
- Мед из арбуза
- Варенье из боярышника
- Цукаты из боярышника
- Варенье из брусники
- Варенье из винограда
- Варенье из вишни
- Варенье из вишни
- Традиционное грушевое варенье
- Грушевое варенье с лимоном
- Варенье из дыни
- Варенье из дыни
- Цукаты из дынных корок
- Варенье из ежевики с яблоками
- Варенье из ежевики, малины, тутовых ягод
- Варенье из ежевики, малины, тутовых ягод
- Варенье из ежевики, земляники и клубники
- Варенье из земляники

- Варенье из земляники
- Варенье из земляники
- Клубничное варенье
- Клубничное варенье
- Клубничное варенье
- Клубничное варенье
- Клубничное варенье
- Клубничное варенье
- Джем из клубники с красной смородиной
- Клубничный джем
- Клубничный джем
- Клубничный джем
- Клубничный джем
- Варенье из клюквы
- Варенье из крыжовника
- Варенье из крыжовника с орехами
- Варенье из неспелого крыжовника
- Варенье «Изумрудное»
- Варенье «Царское»
- Протертое варенье из крыжовника
- Малиновое варенье
- Малиновое варенье
- Малиновое варенье
- Малиновое варенье
- Малиновое варенье
- Малиновое варенье
- Джем из малины
- Джем из малины
- Джем из малины
- Джем из малины с клубникой
- Повидло из малины

○ Соление, квашение и мочение

-
- Овощи
  - Консервирование овощей, зелени и грибов
    - Виды консервов из овощей и грибов
      - Маринованные овощи
      - Соленые овощи
      - Квашеные овощи
      - Овощная икра
      - Консервированный салат
      - Жареные овощи
      - Фаршированные овощи

- Цукаты и варенье из овощей
- Рецепты для соления, мочения и квашения овощей
  - Соленые огурцы
  - Малосольные огурцы
  - Огурцы с зеленью эстрагона
  - Соленые огурцы без рассола
  - Соленые огурцы быстрого приготовления
  - Соленые огурцы с яблоками
  - Соленые помидоры с горчицей
  - Помидоры нестерилизованные
  - Соленые красные помидоры
  - Соленые зеленые помидоры
  - Помидоры, засоленные с овощами по – болгарски
  - Соленые помидоры с морковью
  - Соленые помидоры с душистым перцем
  - Соленые помидоры по – словацки
  - Заправка из овощей
  - Ассорти из зелени с помидорами
  - Ассорти из овощей и зелени
  - Квашеная капуста
  - Капуста быстрого приготовления
  - Капуста, квашенная со свеклой
  - Рубленая кислая капуста
  - Капуста, квашенная с болгарским перцем и морковью
  - Квашеная капуста с ягодами и яблоками
  - Армянская квашеная капуста
  - Острая квашеная капуста
  - Белокочанная капуста, квашенная с яблоками, морковью и ягодами
  - Соленье из цветной капусты
  - Капуста, квашенная с тыквой и рябиной
  - Капуста, квашенная кочанами
  - Капуста, квашенная с сахаром
  - Капуста, квашенная в виде спагетти
  - Капуста, квашенная с луком и яблоками
  - Цветная капуста, квашенная с

овощами
- Капуста, квашенная по – итальянски
- Капуста, квашенная по – болгарски
- Капуста, квашенная по – венгерски
- Квашеная капуста с солеными огурцами
- Квашеный топинамбур
- Соленая заготовка из овощей для супа
- Кабачки, засоленные с гвоздикой
- Соленые кабачки по – польски
- Соленые баклажаны
- Баклажаны, засоленные по – русски
- Баклажаны, засоленные с чесноком
- Баклажаны, засоленные с хреном, корицей и гвоздикой
- Баклажаны пряного засола
- Соленые фаршированные баклажаны
- Соленые патиссоны
- Квашеные патиссоны
- Моченые патиссоны
- Соленый, фаршированный зеленью болгарский перец
- Украинский соленый перец
- Болгарский перец жареный
- Приправа из болгарского перца со специями
- Простая приправа из болгарского перца
- Свекла квашеная
- Свекла, квашенная с морковью
- Зелень, засоленная с морковью
- Засолка зелени
- Засолка укропа
- Квашение укропа
- Засолка пряной зелени
- Соление петрушки
- Соление щавеля холодным способом
- Соление щавеля горячим способом
- Засолка крапивы
- Засолка стеблей чеснока
- Соленая черемша
- Соленые одуванчики
- Малосольные стебли чеснока

- Соление луковиц чеснока
- Соленая приправа из чеснока с рябиной
- Засолка зеленого горошка
- Зеленый лук с солью
- Лук, засоленный с укропом
- Квашеный лук
- Засолка горошка без рассола
- Засолка фасоли
- Засолка стручковой фасоли
- Фасоль, засоленная с чесноком и ржаным хлебом
- Засолка спаржевой фасоли

- Грибы
  - Консервы из грибов
  - Рецепты
    - Горячий способ соления грибов
    - Холодный способ соления грибов
    - Грузди, засоленные со специями
    - Сыроежки, засоленные с луком
    - Засолка белых грибов
    - Быстрая засолка рыжиков
    - Лисички, засоленные с луком и листьями хрена
- Плоды и ягоды
  - Маринование и квашение (мочение) фруктов и ягод
    -
    - Арбузы, засоленные в домашних условиях
    - Арбузы в рассоле с сахаром и солью
    - Барбарис, засоленный в рассоле
    - Крыжовник, засоленный в рассоле
    - Брусника моченая
    - Брусника, моченная с яблоками
    - Брусника, моченная с солью
    - Слива, моченная с медом и солодом
    - Клюква, моченная со специями
    - Мочение яблок с медом и яблочным соком
    - Мочение яблок с суслом
    - Яблоки, моченные с черной смородиной
    - Моченые яблоки

- Моченые яблоки
- Моченые груши
- Груши с пряностями
- Моченый виноград
- Рябина моченая
- Моченая красная смородина

- Мясные продукты, птица, рыба и сало
  - Солонина
  - Приготовление солонины с продолжительным сроком годности
  - Солонина провесная
  - Франконская солонина
  - Солонина с сахаром и специями
  - Английская солонина
  - Английская солонина, приготовленная в рассоле
  - Датская солонина
  - Гамбургская солонина
  - Американская солонина
  - Солонина нежная
  - Говядина, засоленная со специями
  - Свиные окорока, засоленные по – английски
  - Свиные окорока, засоленные с можжевеловыми ягодами
  - Соленые свиные ножки
  - Соленая свинина
  - Соленая ветчина
  - Свиные языки, засоленные со специями
  - Украинское сало
  - Украинское сало, засоленное в рассоле со специями
  - Малороссийское сало
  - Сало, засоленное с чесноком
  - Сало топленое
  - Соленые утки
  - Соленые гуси
  - Засолка куриного филе
  - Соленые куриные крылышки
  - Сухой способ соления рыбы
  - Малосольная рыба
  - Вяленая рыба
  - Окунь, засоленный со специями
  - Сельдь, засоленная по – гамбургски

- Малосольная форель со специями и горчицей
- Соленая горбуша
- Камбала, засоленная с маслинами

- Копчение
  -
  - Мясные продукты и рыба
    - Копченая говядина сухого посола
    - Говядина, копченная по старинному рецепту
    - Соленая копченая говядина
    - Соленая копченая говядина
    - Говядина, копченная по – гамбургски
    - Говядина, копченная со специями
    - Говядина, копченная со специями
    - Копченый кролик
    - Копченая баранина
    - Копченая козлятина
    - Копченый соленый окорок
    - Окорок, копченный с можжевеловыми ягодами
    - Шинка из свинины
    - Копченый окорок мокрого посола с пряностями
    - Копченый бараний окорок
    - Окорок из говядины, копченный горячим способом
    - Окорок из телятины, копченный по – крестьянски
    - Копченый окорок из телятины мокрого посола
    - Свиные копченые вырезки
    - Ветчина, копченная без дыма
    - Ветчина, копченная по – вестфальски
    - Копченая ветчина сухого посола с чесноком
    - Копченая ветчина мокрого посола с можжевеловыми ягодами
    - Копченая ветчина мокрого посола с чесноком
    - Копченая ветчина сухого посола с можжевеловыми ягодами
    - Копченая ветчина со специями
    - Копченая ветчина мокрого посола с

- тмином
- Копченая ветчина мокрого посола с кориандром
- Копченая ветчина с красным вином и пряностями
- Копченая ветчина по – шведски
- Копченая ветчина из говядины с ягодами
- Копченая ветчина из шейной части
- Ветчинные свиные ножки
- Копченые свиные лопатки
- Грудинка копченая и вареная
- Копченая грудинка

- Замораживание и сушка плодов, ягод, грибов и овощей
  -
  - Способы замораживания
    -
    - Замороженные свежие плоды, ягоды и овощи
    - Замороженные пюре и соки
    - Замораживание зелени
    - Замораживание грибов
  - Сушка плодов, ягод, грибов и зелени
    -
    - Сушка грибов
- Виноделие
  - Общие приемы приготовления вин
  - Классификация вин
  - Аромат и вкус. качества вин
  - Алкогольные напитки
  - Общие принципы приготовления вина
  - Технология виноделия в домашних условиях
    -
    - Подбраживание
    - Приготовление дрожжевой разводки
    - Брожение сусла
  - Домашнее вино из винограда
    -
    - Плодово – ягодные вина
      - Виноградное вино
      - Вино из вишни
      - Вино из земляники
      - Вино из малины
      - Вино из облепихи

- Вино из рябины крепкое
- Вино из черноплодной рябины
- Крепленое вино из рябины
- Вино из сливы

○ Приложение

- Практические советы по хранению свежих овощей и фруктов
  -
  - Подготовка погреба
  - Хранение урожая
    -
    - Картофель
    - Капуста
    - Морковь
    - Лук
    - Чеснок
    - Свекла
    - Хрен
    - Белые коренья (петрушка, пастернак, сельдерей)
    - Яблоки
    - Груши
    - Арбузы и дыни
    - Тыквы и кабачки

О. В. Бабкова
Домашнее консервирование. Соление. Копчение. Полная энциклопедия

Введение

Все согласятся с тем, что для сохранения здоровья и трудоспособности человеку необходимо полноценно питаться. Пища должна быть не только вкусной, но и полезной. Большинство же нужных для организма веществ находятся в овощах и фруктах, а также в грибах и рыбе.

Но, к сожалению, в нашей стране их изобилие кратковременно, а в зимнее время данные продукты в свежем виде слишком дороги. Чтобы иметь их на своем столе в течение всего года в желаемом количестве, придумано много способов заготовок и консервации, благодаря которым продукты могут долго сохранять вкус и полезные свойства.

Данная книга описывает основные способы подобных заготовок для зимнего хранения продуктов, включая и мясные.

Помимо рецептов консервации и соления, здесь дается информация о том, как приготовить в домашних условия колбасу, закоптить мясо или рыбу и даже сделать вино. Множество рецептов помогут удовлетворить любой вкус. Их технология не слишком сложна и доступна для освоения практически любой хозяйке.

До того как вы приступите к осуществлению своих задумок, советуем ознакомиться с несколькими простыми и общими правилами подготовки продуктов к переработке.

Прежде всего следует аккуратно и очень тщательно помыть используемые продукты и обязательно очистить их от несъедобных, поврежденных и плохоусвояемых организмом частей, таких как жесткая кожура, косточки, плодоножки, семена, мелкие кости в мясе или рыбе и т. п. В некоторых случаях необходимо бланширование, т. е. обработка кипящей водой или паром в течение нескольких минут с последующим охлаждением в холодной воде.

Помимо этого, в процессе приготовления некоторых заготовок может потребоваться обжаривание или тушение ингредиентов. В таких случаях в рецептах приведены необходимые рекомендации и советы по технологии приготовления.

Нелишне напомнить и о необходимости тщательной подготовки посуды, в которой будет храниться заготавливаемая пища. От качества проведения этой процедуры зависит длительность сроков хранения. Плохо простерилизованная посуда может привести к скорой порче продуктов. Таким образом, хозяйке нужно быть очень внимательной и осторожной.

Стеклянные банки, подготавливая, сначала заливают теплой водой на 20–30 минут, затем моют содой, горчицей или мылом. После чего тщательно ополаскивают в горячей воде. Только потом их стерилизуют и ставят горлышками на чистое полотенце.

Тару, которая не закрывается герметически, нужно помыть раствором соды с помощью щетки и ополоснуть несколько раз горячей водой. После этого емкости заливают кипятком и накрывают крышкой. Можно положить ароматическую траву, чтобы избавиться от неприятных запахов.

Выбранные крышки тоже следует обрабатывать, прежде чем употреблять для закатывания. Их моют в теплом содовом растворе, затем ополаскивают и кипятят в течение 3–5 минут.

Хорошие знания по приготовлению зимних заготовок сделают вашу жизнь намного приятнее, позволив не отказывать себе в качественной пище, в изобилии заготовленной впрок.

Пищевая ценность плодов, ягод и овощей и способы их хранения

Пищевая ценность овощей, фруктов и ягод заключается в том наборе веществ и химических соединений, источником которых они служат. В большинстве плодов, ягод и овощей менее 1 % белков и практически нет жиров. Зато в них много растительных волокон и углеводов. Практически все фрукты и ягоды содержат сахара – глюкозу, фруктозу и сахарозу. Именно сахара в значительной степени влияют на вкусовые качества плодов. Они всасываются в стенки кишечника, поступают в печень, а выделяющаяся при их окислении энергия способствует улучшению работы сердечно – сосудистой системы, головного мозга, почек, скелетных мышц и других органов. Потребление фруктов, ягод и овощей весьма полезно как для людей, занятых тяжелой физической работой, так и для людей умственного труда.

Единственное противопоказание при употреблении фруктов относится к лицам, страдающим сахарным диабетом и ожирением. Они должны ограничить употребление плодов с высоким содержанием сахара, таких как виноград, инжир, айва, бананы.

Вкус фруктов, ягод и овощей так же во многом зависит от присутствия в них органических кислот: яблочной, лимонной, щавелевой и др. Кислоты обладают удивительной способностью активизировать работу кишечника и подавлять развитие микробов, чуждых пищеварительной системе организма. Однако при некоторых заболеваниях желудочно – кишечного тракта органические кислоты оказывают раздражающее действие и ухудшают состояние больных.

Поэтому людям, страдающим хроническими заболеваниями печени, желудка, кишечника, поджелудочной железы, следует ограничить употребление плодов, богатых органическими кислотами. Прежде всего к таковым относятся лимоны, апельсины, кислые сорта яблок, вишня, клюква и смородина.

Во всех овощах, ягодах и фруктах присутствуют также растительные волокна. Самое высокое содержание волокон в малине, клубнике, груше, черной смородине, а пектиновых веществ больше всего в яблоках, сливе, айве и той же черной смородине.

Ограничивать потребление плодов с высоким содержанием растительных волокон необходимо при воспалительных

заболеваниях желудочно – кишечного тракта. Однако при тепловой обработке растительные волокна плодов становятся мягкими и уже не оказывают раздражающего действия на пораженные участки слизистой оболочки желудка и кишечника.

Важной составляющей частью плодов являются микроэлементы (железо, медь, цинк и др.) и минеральные соли (кальций, калий, натрий, фосфор и др.). Эти вещества способствуют регуляции обмена веществ и процессу синтеза полезных для организма ферментов.

Овощи, фрукты и ягоды традиционно называют кладовой витаминов. Именно в растительных плодах содержится витамин С, которого практически нет в злаковых и животных продуктах. Даже после тепловой обработки количество витамина С в овощах, ягодах и фруктах весьма значительно. Особенно высок уровень содержания аскорбиновой кислоты в апельсинах, клубнике и черной смородине. Богатым источником витамина А служат абрикосы, персики, айва, морковь, томаты. Витамины А, B_1, B_2, B_6, С, РР и другие, содержащиеся в плодах, регулируют основные функции нервной и кровеносной систем и усиливают защитную функцию организма.

Особо необходимо сказать об изменении содержания витамина С в плодах и ягодах в зависимости от способов их обработки. Главным образом разрушение витамина С происходит при окислении под воздействием кислорода и некоторых металлов. Так, если пользоваться режущими и измельчающими инструментами, сделанными не из нержавеющей стали, потери витамина С значительно увеличиваются.

Условия хранения фруктов, овощей и ягод также оказывают огромное влияние. Например, при хранении редиса при комнатной температуре в течение суток теряется половина имеющегося в нем витамина С, а если держать его в холодильнике, потери составят только 25 %. Щавель, зелень укропа, лука, петрушки утрачивают до 60 % витамина С при комнатной температуре. Особенно резко уменьшается количество аскорбиновой кислоты в вымытых овощах и ягодах.

Например, в немытой клубнике за 12 часов содержание витамина С снижается на 30 %, а в промытой – на 73 %.

Чтобы избежать больших потерь этого важного вещества следует соблюдать некоторые правила.

• Фрукты, ягоды и овощи должны быть зрелыми и не иметь повреждений.

• Сырья для консервирования должно быть ровно столько, сколько может быть использовано за 1–2 часа. (Для зелени и

нежных ягод – 30 минут.)

• Для овощей обязательно бланширование.

• Нельзя пользоваться металлической посудой при подготовке сырья (кроме той, что изготовлена из нержавеющей стали).

• Подготовленные зелень и овощи не должны находиться длительное время в воде.

Таким образом, можно подвести некоторые итоги. Фрукты, ягоды и овощи благотворно воздействуют на организм, стимулируя работу желудочно – кишечного тракта, образование пищеварительных соков, способствуют расщеплению белков и жиров, нормализуют водно – солевой обмен и кислотно – щелочное равновесие, препятствуют задержке лишней жидкости в организме. Кроме того, легкая перевариваемость плодов и способность вызывать ощущение сытости обеспечивают значительную разгрузку организма. При этом следует учитывать, что для ежедневного употребления в пищу прекрасно подойдут не только свежие овощи, фрукты и ягоды, но и всевозможные виды консервов из них.

Если говорить о пищевой ценности консервированных плодов, естественно, что содержание в них полезных веществ при приготовлении консервов заметно снижается. Но тем не менее во всех домашних заготовках сохраняется достаточное количество витаминов, минеральных солей, кислот, микроэлементов и других ценных веществ.

Много витаминов сохраняется в плодах, которые подвергают сушке и замораживанию. При последнем способе хранения практически все питательные вещества и вкусовые свойства фруктов, ягод и овощей остаются на прежнем уровне.

Наиболее популярными домашними заготовками из фруктов считаются варенье, компоты, джем, повидло, а среди овощных консервов самыми распространенными называют маринованные и соленые овощи и только потом салаты, икру и др.

Наверное, ни одно праздничное застолье не обходится без хрустящих огурчиков и острых консервированных томатов, квашеной капусты и различных овощных приправ и фруктовых заготовок. Из поколения в поколение передаются рецепты переработки плодов, причем заготовка впрок в домашних условиях имеет несомненное преимущество перед промышленной, так как каждая хозяйка консервирует фрукты, овощи и ягоды с учетом вкусов всех членов семьи. Кроме того, дома можно фантазировать и экспериментировать, создавать новые виды консервов или совершенствовать уже давно знакомые технологии.

Первым способом заготовки плодов впрок у наших далеких

предков была сушка. С появлением соли и сахара человечество изобрело варение, соление и квашение. Консервирование в герметично закатанных стеклянных емкостях было изобретено лишь в XIX веке.

В данной книге вы найдете описание всевозможных способов консервирования, полезные советы и ответы на самые разные вопросы, связанные с заготовкой овощей, фруктов и ягод. Эта замечательная книга поможет вам более уверенно чувствовать себя на кухне.

Технология, правила и приемы домашнего консервирования

Приступая к консервированию, каждая хозяйка должна строго соблюдать технологию приготовления того или иного продукта, выполнять все данные указания, касающиеся подготовки плодов и тары, способа переработки и последующего хранения продукта. Если все условия не будут соблюдены, это может привести к порче консервов и даже к тяжелому пищевому отравлению.

Строго следуя технологии приготовления продуктов, вы можете по своему усмотрению менять ингредиенты в любом рецепте, заменяя или добавляя их. Например, можно изменить соотношение соли и сахара, количество уксуса, исключить или добавить какие – либо пряности. Здесь ваша фантазия и тяга к экспериментированию ни чем не ограничиваются.

О приправах и пряностях, применяемых при консервировании, необходимо сказать особо. Самое главное для хозяйки – умеренность в их использовании, так как излишнее количество специй часто вызывает раздражение слизистой оболочки желудочно – кишечного тракта. Основной приправой для домашних заготовок с давних пор является соль.

Другим незаменимым ингредиентом при консервировании считается уксус.

Существует несколько сортов уксуса: яблочный, виноградный, столовый винный, ароматизированный эстрагонный и др. Часто уксус заменяют лимонной кислотой, особенно во фруктовых консервах.

В качестве главной специи в домашних овощных заготовках используется перец: душистый, черный и красный. Красный, в свою очередь, бывает жгучим и сладким (паприка). Не все знают, что в красном перце витамина С больше, чем в лимоне. Душистый перец обладает приятным ароматом, но в отличие от черного не так жгуч.

Лавровый лист не придает консервам никакой остроты, он служит только для ароматизации. Нельзя класть его в заготовки больше, чем того требует рецептура, так как продукт может приобрести горечь и неприятный резкий запах.

Гвоздику, корицу, мускатный орех, ванилин используют в основном при консервировании фруктов, а в овощных заготовках – как ароматизаторы маринадов. Базилик, кориандр, укроп, петрушку, мяту и эстрагон применяют при засолке овощей, квашении и приготовлении маринадов.

Подготовка плодов, ягод и овощей к консервированию

Фрукты, ягоды и овощи, предназначенные для домашних заготовок, должны быть собраны на этапе их оптимальной зрелости. Именно в этот период в них содержится максимальное количество витаминов и минеральных веществ. Консервы из зрелых плодов могут храниться длительное время.

Предварительную обработку плодов при подготовке к консервированию можно проводить несколькими способами, выбор которых зависит от вида фруктов, ягод и овощей. Тем не менее любые плоды надо хорошо мыть, особенно тщательно – корнеплоды и зелень. Только малину, землянику и клубнику можно не мыть в том случае, если они чисто собраны и тут же пущены в переработку. Нежные плоды и ягоды мойте в течение 1–2 минут в дуршлаге под душем с чистой, холодной проточной водой.

Затем дайте ей стечь и очистите плоды от несъедобных частей: семян, косточек и кожицы.

При резке старайтесь, чтобы кусочки овощей и фруктов были одинаковыми – это будет способствовать их равномерному прогреванию в процессе тепловой обработки. Те плоды и ягоды, которые предназначены для консервирования в целом виде, предварительно рассортируйте, чтобы в одной емкости они были примерно одного размера.

Одним из способов предварительной подготовки плодов является бланширование – кратковременная варка (1–3 минуты) на пару или в кипящей воде.

После горячей обработки плоды сразу же погрузите в холодную воду. Бланширование способствует разрушению ферментов, вызывающих потемнение некоторых плодов, и уничтожению значительной части микробов. Кроме того, плоды при этом теряют часть своей влаги и несколько уменьшаются в объеме, поэтому после бланширования в подготовленную емкость их можно укладывать плотнее и в большем количестве. Особенно необходима подобная процедура фруктам и овощам, обладающим толстой кожицей. В процессе горячей обработки она покрывается микротрещинами, что облегчает проникновение сиропа или маринада в мякоть плода и предупреждает сильное растрескивание и сползание кожицы.

Перезрелые и мягкие плоды подвергать бланшированию не рекомендуется. Кроме того, помните, что при обработке кипятком

происходит большая потеря (15–20 %) витаминов, углеводов, кислот и минеральных солей, нежели при воздействии горячего пара (5–7 %).

Воду после бланширования вы можете использовать для приготовления консервирующих жидкостей – сиропа или маринада.

Кроме бланширования, плоды можно обрабатывать с помощью обжаривания, пассерования и тушения. Такие виды обработки применяют при изготовлении консервированных закусок, салатов и других заготовок. При обжаривании подготовленные овощи (баклажаны, кабачки, лук, коренья) выкладывают на раскаленную сковороду, где было предварительно прогрето растительное масло. При пассеровании в сковороду добавляют жир, а тушат овощи в собственном соку. Продолжительность этих видов обработки зависит от размеров нарезанных овощей и от температуры нагревания.

Вымытые и обработанные продукты вы можете раскладывать в подготовленную тару, затем заливать сиропом, маринадом или рассолом. Причем наполнять тару следует таким образом, чтобы до верхнего края оставалось свободное пространство не менее 1,5 см.

Особенности выбора тары

Для консервирования продуктов более всего подходят стеклянные банки разной емкости. Также используют различные виды крышек. Это могут быть металлические одноразовые крышки, которыми закрывают банки с помощью закаточных машинок.

Кроме того, промышленность выпускает крышки многоразового использования: стеклянные и металлические, снабженные специальными зажимами, а также пластмассовые. Весьма популярны стали стеклянные банки в комплекте с завинчивающимися крышками. При аккуратном применении такая тара может служить хозяйке много лет. Для многоразового использования пригодны и импортные стеклянные банки с винтовой нарезкой на горлышках и металлическими крышками, снабженными уплотнительной прокладкой. В такой таре лучше всего хранить варенье, джемы, желе и повидло.

Просты в применении и крышки из полиэтилена, но они довольно быстро выходят из строя и не дают гарантии герметичности. Такие крышки целесообразно использовать для закатывания консервов, не требующих стерилизации.

Для консервирования плодово – ягодных соков вы можете применять стеклянные бутылки. Бутылки тщательно вымойте, а затем вместе с прокладками и крышками обдайте кипятком. После того как вы разольете в бутылки кипящий сок, положите на горлышко резиновую прокладку и крепко завинтите крышку. При охлаждении внутри бутылки образуется разреженный воздух, который плотно прижимает крышку вместе с прокладкой к горлышку.

Для домашнего консервирования лучше всего использовать банки небольшого объема: литровые и полулитровые. В банках большего объема при тепловой обработке плохо прогревается середина и при хранении нередко консервы быстро портятся. Увеличивать время тепловой обработки также не рекомендуется, поскольку при этом возрастают потери ценных веществ и ухудшается внешний вид заготовок.

Любую тару, предназначенную для консервирования, необходимо тщательно подготовить. Все емкости внимательно осмотрите, нет ли на них трещин и сколов. Затем вымойте их теплой мыльной водой либо раствором горчицы или питьевой соды (1 чайная ложка на 1 л воды). После этого банки ополосните проточной водой. Вымытую тару просушите в духовке на слабом огне, разместив на решетке рядами и оставив при температуре

120 °С на 5–7 минут. Охлаждайте емкости, не вынимая из духовки.

При консервировании способом горячего розлива чисто вымытую тару хорошо прополощите и подержите над паром. Крышки и уплотнительные кольца вымойте в слабом растворе питьевой соды или мыльной воде и ополосните проточной водой. Затем крышки кипятите на слабом огне в течение 10–15 минут. Делать это надо не раньше чем за 2 часа до начала закатывания банок. Крышки из полиэтилена также предварительно вымойте в содовом растворе, обдайте кипятком или прогрейте в воде при температуре 80–85 °С. Пробки для бутылок непременно кипятите в течение 5–10 минут для придания им эластичности.

Подготовленные фрукты, овощи или ягоды аккуратно уложите в тару, уплотняя, чтобы в емкости оставалось как можно меньше воздуха. Плоды заливайте горячим сиропом или маринадом и начинайте стерилизацию или пастеризацию не позднее чем через 30 секунд после заполнения тары консервирующей жидкостью.

При горячем розливе наполняйте банки и бутылки немного через край, чтобы вышел весь лишний воздух.

Чтобы стеклянная тара не лопнула от горячего, наливайте консервирующую жидкость или сок в два приема. Сначала налейте небольшую порцию и хорошо встряхните банку, чтобы стекло немного прогрелось. Тогда можно наливать остальное. Можно поступить и по – другому: обернуть банку снаружи влажной тканью перед самым розливом горячей жидкости.

Для процесса домашнего консервирования вам непременно понадобится следующий кухонный инвентарь:

- ручная закаточная машинка;
- набор ручных терок;
- ножи, вилки и ложки из нержавеющей стали;
- кастрюли для бланширования и стерилизации;
- дуршлаг;
- шумовка;
- металлическое сито;
- мясорубка;
- соковыжималка;
- щипцы для захвата банок при стерилизации;
- таз для варки варенья;
- весы;
- термометр;
- мерный стакан емкостью 200 $см^3$.

Виды тепловой обработки консервов

При нагревании овощей, фруктов и ягод погибают микроорганизмы, которые могут привести к порче продуктов. Кроме того, под воздействием тепла из емкости выходит лишний воздух, а оставшийся подвергается стерилизации. Тепловую обработку плодов можно проводить несколькими способами.

Пастеризация

Этот способ заключается в нагревании консервируемых плодов до температуры не ниже 65 ˚С и не превышающей 100 ˚С. Подвергать пастеризации рекомендуется различные соусы, соки, консервы из фруктов с высоким содержанием органических кислот (черная смородина, красная рябина и т. д.).

Перед началом пастеризации проверьте закатанные банки на герметичность. Для этого поставьте их в большую кастрюлю и наполните водой так, чтобы она закрывала тару вместе с крышками. Если банки закатаны плохо, на поверхность воды начнут выходить воздушные пузырьки. В этом случае консервы закатайте повторно и снова проверьте на герметичность.

После того как вы убедились в качественном закатывании банок, поставьте их в глубокую кастрюлю, наполненную теплой водой. На дно положите деревянную решетку или ткань, сложенную в несколько слоев, чтобы банки при пастеризации не лопнули. Затем кастрюлю поставьте на огонь и нагревайте воду до нужной температуры. Пастеризовать консервы следует от 10 до 60 минут в зависимости от объема банок. Отсчет времени начинайте с момента достижения нужной температуры.

Стерилизация

Стерилизация проходит при температуре 100 °С и выше. При этом способе тепловой обработки полностью прекращаются все биохимические процессы в продуктах и погибают все микроорганизмы.

Прикрытые крышками банки, наполненные консервируемыми продуктами, установите в кастрюлю или стерилизатор с теплой водой таким образом, чтобы верхние края банок возвышались над ее уровнем на 1,5–2 см. На дно кастрюли, так же как и при пастеризации, положите ткань, сложенную в несколько раз, или деревянную решетку. Между стенками стерилизатора и банками обязательно должен быть зазор не менее 5 мм.

Доведите воду до кипения и с этого момента производите отсчет времени согласно рецепту. Помните, что нельзя допускать бурного кипения воды. По истечении срока стерилизации банки осторожно выньте с помощью специального захвата (щипцов), поставьте на стол и немедленно закатайте крышки. Затем банки переверните вверх дном и поставьте на крышки до полного остывания. Режим стерилизации тех или иных консервов зависит от емкости тары, консистенции заготовки и уровня ее кислотности.

Горячий розлив

Горячий розлив обычно используется для консервации жидких продуктов: соков, соусов, пюре из фруктов и ягод, а также овощного пюре и икры. При этом продукты в кипящем виде разливайте в подготовленную тару и закатывайте без последующей стерилизации. Затем банки переверните вверх дном и поставьте на крышки до полного остывания.

Чтобы стеклянная тара не пострадала при розливе, нагрейте ее предварительно над паром и ставьте только на деревянную поверхность. Способом горячего розлива консервируют овощи и фрукты в целом виде, заливая их маринадом или сиропом. При этом подготовленные и уложенные в банки плоды сначала залейте простым кипятком и выдержите 5–7 минут. Затем слейте воду и залейте кипящий рассол, маринад или сироп. После этого банки немедленно закатайте и также поставьте на крышки до полного охлаждения. Самой подходящей тарой для консервирования таким способом считаются стеклянные банки емкостью 2–3 л.

Консервирование

Консервирование является одним из наиболее надежных способов долгосрочного хранения продуктов. Нагревание до высокой температуры маринадов и добавление кислоты способствуют гибели микроорганизмов, воздействие которых на продукты приводит к их преждевременной порче. Таким образом, консервирование помогает продлевать срок годности продуктов.

Используют два основных метода консервирования: стерилизацию и маринование. Стерилизация – это наиболее простой и надежный способ. Для ее осуществления необходимо иметь несколько кастрюль, шумовку, дуршлаг, ножи, ложки, вилки (все – из нержавеющей стали). В качестве тары рекомендуется использовать стеклянные банки.

Перед началом консервирования их следует вымыть и прокипятить, погрузив на несколько минут в большую кастрюлю, или подержать над паром.

Для закатывания банок применяют жестяные крышки с резиновыми прокладками. При консервировании кислых плодов и ягод лучше использовать лакированные крышки. Кроме того, очень удобны стеклянные крышки с широкими резиновыми кольцами и зажимами.

Продукты, предназначенные для консервации, проходят несколько этапов подготовки. Сначала их тщательно промывают и очищают от непригодных в пищу частей. Некоторые продукты в ходе подготовки подвергаются бланшированию, т. е. кратковременной обработке кипятком или паром. Затем осуществляется сортировка продуктов по размеру, что позволяет добиться более равномерного их нагревания при стерилизации. В целом виде консервируют овощи и ягоды небольших размеров, а также грибы и мелкую рыбу. Продукты более крупных размеров разрезают на дольки или куски.

После подготовки все ингредиенты надо разложить по банкам, при этом стараясь не повредить их, и залить консервирующим раствором в горячем виде. Это может быть сироп, рассол или маринадная заливка. Температура раствора – 70–80 °С. Банки наполняют так, чтобы до верхнего края оставалось 1,5–2 см. После чего банки с содержащимися в них продуктами готовы к стерилизации.

Необходимая длительность и температура стерилизации устанавливаются в зависимости от вида и объема заготовок. Чаще всего консервирование проводят при температуре 100 °С. Но следует помнить, что чрезмерная стерилизация может привести к

потере как эстетических, так и вкусовых качеств продуктов.

Кроме того, стеклянная тара требует осторожного обращения. Для ее сохранности следует класть тканевое покрытие или деревянную решетку на дно кастрюли стерилизатора. Воду в кастрюлю наливают, предварительно нагрев ее до температуры 50–60 °С, после чего туда можно ставить приготовленные банки.

Далее нагревание продолжается до закипания воды в кастрюле. Этот момент считается началом стерилизации.

Дальнейший процесс нагревания на небольшом огне длится столько минут, сколько необходимо для данного вида консервов.

Следующим этапом процесса стерилизации является герметичное закрывание банок. Если используются стеклянные крышки, то между крышкой и горловиной банки должно помещаться резиновое кольцо так, чтобы полностью закрывать верхний срез горловины. Далее крышка плотно прижимается к банке с помощью зажима или пружины. При этом вода в кастрюле должна покрывать все банки с крышками. При повышении давления в банке излишние пары могут выйти наружу через приподнявшуюся крышку, которая затем снова станет на свое место под действием зажима, что исключит попадание в банку воды из кастрюли.

Когда время стерилизации истечет, нужно вынуть банки из воды для остывания на воздухе или оставить в воде, где они будут остывать более медленно.

Во время этого процесса крышки плотно «присасываются» к банкам. После чего можно снять зажимы и поставить консервы на хранение.

При использовании жестяных крышек банки с консервами сначала лишь прикрывают ими и ставят в кастрюлю – стерилизатор. Вода в ней после установления всех банок не должна доходить до крышек на 1,5–2 см.

По истечении времени стерилизации банки вынимают из воды и сразу же, не открывая крышек, закрывают с помощью закаточной машинки. Если сделать это перед стерилизацией, то крышки могут быть сорваны под натиском внутрибаночного давления.

При консервации соков и пюре могут быть использованы бутылки. Для их укупорки перед стерилизацией горлышко следует прикрыть жестяными кружками или пробками. По окончании стерилизации бутылки заливаются расплавленной смолкой. При этом если бутылка была накрыта пробкой, то пробка прежде должна быть плотно вдавлена.

Стерилизация с помощью уксусной кислоты называется маринованием. Этот способ предусматривает введение

необходимого количества кислоты в продукты консервирования в виде маринада.

При этом содержание сахара в продукте остается неизменным, потому что не происходит брожения. Высокое содержание соли и кислоты в продукте задерживает развитие микроорганизмов. Поэтому к некислому сырью желательно добавлять пищевые кислоты. Однако мариновать можно и соленые, т. е. уже содержащие некоторое количество кислоты, выделившейся в результате брожения, продукты. При этом срок их хранения значительно увеличится.

Итак, маринование – это обработка сырья горячим раствором, содержащим уксусную кислоту, а также соль, сахар и пряности. Продукты при этом должны быть свежими и неповрежденными.

Немалое значение при мариновании отводится разновидности уксуса.

Часто от этого зависит качество маринада. Лучше всего использовать виноградный или столовый уксус, настоянный на ароматических травах. Часто берут и пищевую уксусную эссенцию 70 %-ной крепости, разбавив ее в 10–15 раз водой, правда, маринад при этом может получиться очень кислым.

Маринады могут быть кислыми, слабокислыми, кисло – сладкими и острыми. Их кислотность регулируется количеством используемой кислоты.

Чтобы приготовить маринадную заливку, соль и сахар (или только сахар) растворяют в воде при нагревании и затем кипятят 10–15 минут, после чего процеживают. К данному раствору нужно добавить уксус и пряности, опять прокипятить и охладить. В процессе приготовления заливки используют эмалированную емкость, а при размешивании – ложку из нержавеющей стали или деревянную.

Для овощей маринадная заливка готовится на основе уксуса, соли, сахара и воды. По вкусу хозяйки или в соответствии с рецептом добавляются пряности: перец, корица, гвоздика, мускатный орех, кориандр, лавровый лист и др.

Заливка для фруктов и ягод приготовляется на основе уксуса, сахара и воды. Когда она готова, ею заливают уложенные в банки продукты. Поверх маринада можно налить тонкий слой растительного масла. Это предохранит содержимое банок от образования плесени.

Хранить консервы следует в достаточно сухом месте при температуре не меньше 20 °С. При этом желательно не допускать резких перепадов температур в помещении, где они хранятся.

Овощи

Огурцы маринованные

Ингредиенты: 1 кг огурцов, 400 мл столового уксуса, эстрагон, чеснок, стручковый красный перец по количеству банок, 15 г соли.

Некрупные крепкие огурцы тщательно помыть, поместить в дуршлаг и обдать крутым кипятком. Затем их уложить рядами в банки. Каждый ряд огурцов переложить эстрагоном, а также добавить в каждую банку головку нарезанного чеснока и стручок красного перца. Затем залить огурцы уксусом с солью, предварительно вскипятив и охладив его. Огурцы будут впитывать уксус, поэтому по мере необходимости его нужно подливать.

Банки хранить закрытыми пергаментной бумагой, в прохладном месте.

Стерилизованные маринованные огурцы

Ингредиенты: 1 кг огурцов, укроп, репчатый лук, гвоздика, черный перец горошком.

Для маринада: 1 л воды, 400 мл 3 %-ного уксуса, 50 г сахара, 50 г соли.

Лучше для приготовления маринованных стерилизованных огурцов использовать корнишоны (т. е. огурцы длиной не более 8–9 см). Корнишоны хорошо вымыть и плотно уложить в банки.

Для огурцов такого размера идеально подходят банки емкостью 1 л. В каждую банку для улучшения вкусовых качеств добавить в небольшом количестве горошины черного перца, гвоздику, укроп и несколько кусочков репчатого лука. Огурцы залить маринадом. Банки стерилизовать 5 минут и герметично закрыть.

Можно приготовить огурцы аналогичным способом, но без стерилизации.

Огурцы уложить в банки и 2–3 раза с 3–4–минутной выдержкой залить кипятком.

Затем воду слить, положить в банки чеснок (по вкусу). Маринад кипятить 10–12 минут. Огурцы залить и сразу же герметично закрыть прокипяченными крышками.

Маринованные корнишоны с соусом из смородины

Ингредиенты: 1 кг огурцов, 2–3 бутона гвоздики, 1–2 зубчика чеснока, веточки укропа и мяты, 2–3 горошины черного перца.

Для заливки: 1 л воды, 250 мл сока спелой смородины, 20 г сахара, 50 г соли.

На дно тщательно вымытых и высушенных банок положить специи. Корнишоны перебрать и выбрать гладкие и одинаковые по величине. Хорошо помыть их проточной водой, обрезать у них с обоих концов заостренные части и установить вертикально в банки с пряностями.

Приготовленную заливку довести до кипения и влить в огурцы. Банки емкостью 1 л стерилизовать 8 минут и герметично закрыть.

Малосольные огурцы

Ингредиенты: 1 кг огурцов, зелень (петрушка, укроп, сельдерей и др.) по вкусу, несколько зубчиков чеснока, 10 г хрена, лавровый лист, чеснок, корица, гвоздика, несколько стручков мелкого жгучего красного перца.

Для рассола: 1 л воды, 50 г соли.

Огурцы среднего размера (корнишоны) тщательно помыть и выдержать в холодной воде 5–6 часов. Воду за это время следует поменять 2–3 раза. Затем огурцы плотно уложить в банки и залить вскипяченным и охлажденным рассолом. Добавить ароматные приправы и накрыть банки марлей или другой тонкой тканью.

В течении 4–5 дней выдерживать огурцы в теплом помещении (при температуре 18–20 ˚С), за это время рассол приобретет приятно кислый вкус, и его нужно слить в отдельную емкость.

Огурцы помыть в охлажденной кипяченой воде и положить в заново вымытые и высушенные банки, предварительно наполненные зеленью.

Слитый рассол довести до кипения, снимая образующуюся пену, и снова залить им огурцы, не доходя 1,5 см до горлышка банки.

Стерилизовать 10–12 минут и закатать.

Рассол может потемнеть, но затем станет прозрачным.

Огурцы, консервированные с водкой

Ингредиенты: 1 кг огурцов, $^1/_2$ корня хрена, 1 лист хрена, 1–2 зубчика чеснока, 1–2 веточки сельдерея, 2–3 листа черной смородины, 2–3 вишневых листа, 20 г укропа, 50 г паприки, 10 г молотого перца.

Для заливки: 1 л воды, 20–30 мл водки, 10–20 мл уксусной эссенции, 50 г соли.

Огурцы перебрать и помыть. Листья смородины, вишни и хрена уложить на дно банки.

Очистить чеснок и корень хрена, вымыть зелень. Огурцы плотно уложить в банки, пересыпая их указанными специями и добавив чеснок, корень хрена и зелень.

Приготовить заливку из указанных ингредиентов. Залить огурцы горячим раствором и оставить на один день. После чего добавить заливку, не доливая ее на 1 см до края банки, закатать.

Огурцы, маринованные по – болгарски

Ингредиенты: 1 кг огурцов, 100 г репчатого лука, по 50 г зелени сельдерея и петрушки, 60 г зелени укропа, по 40 г чеснока и корня хрена, 200 г болгарского перца.

Для маринада: 1 л воды, 400 мл столового уксуса, 80 г сахара, 4 г молотого перца, 80 г соли.

Огурцы небольшого размера помыть и нарезать кружочками толщиной 4–5 мм.

Лук очистить и нарезать кольцами толщиной 2–3 мм.

Болгарский перец очистить от семян и нарезать полосками. Зелень петрушки и сельдерея, а также укроп промыть и очень крупно нарубить. Корень хрена и чеснок очистить и нарезать кубиками.

Подготовленные огурцы плотно уложить в стерильные банки, сверху положить приправы, зелень, корень хрена, чеснок и лук. Все это залить кипящим маринадом и стерилизовать в течение 15 минут. Банки закрыть стеклянными крышками с зажимами.

Огурцы в огуречно – яблочном соке

Ингредиенты: 1 кг огурцов, 1 л сока из огурцов, 1 л сока из яблок, 100 г сахара, 100 г соли.

Огурцы помыть и погрузить на 2–3 минуты в кипящую воду, после чего уложить в банки и залить кипящим раствором из яблочного и огуречного соков с добавленными солью и сахаром.

Раствор настаивать в течение нескольких минут, затем слить в отдельную емкость, снова довести до кипения и залить им огурцы. Так повторить еще два раза, после этого банки закатать.

Огурцы готовят без добавления пряных трав, благодаря чему по вкусу они почти не отличаются от свежих.

Огурцы маринованные очищенные

Ингредиенты: 1 кг огурцов, 10 г семян горчицы, 100 г репчатого лука, 50 г соли.

Для маринада: $^1/_2$ л воды, $^1/_2$ л столового уксуса, 150 г сахара.

Огурцы помыть, очистить от кожицы, разрезать и удалить семена, после чего нарезать кубиками. Подготовленные таким образом огурцы смешать с солью и поставить в холодное место на некоторое время. Когда выделится сок, слить его в отдельную емкость, а огурцы уложить в банки, пересыпая семенами горчицы и очищенным мелко нарезанным луком.

Приготовить маринад, используя половину указанного количества уксуса и сахара, и залить им огурцы на 2 суток.

После чего огурцы вынуть, а маринад профильтровать и добавить в него уксус и сахар. Маринад довести до кипения и разлить по банкам с огурцами.

Пастеризовать при температуре 85 °С: полулитровые банки – 10 минут, литровые – 12–15 минут.

Огурцы, маринованные по – варшавски

Ингредиенты: 1 кг огурцов, 1–2 зубчика чеснока.

Для маринада: 1 л воды, 100 мл столового уксуса, 15 г сахара, по 1–2 г черного и душистого перца и семян горчицы, 1–2 лавровых листа, 20 г соли.

Огурцы небольшого размера помыть и уложить в банки вертикально вместе с очищенным чесноком. После чего залить кипящим маринадом и пастеризовать при температуре 90 °С в течение 20–30 минут.

Огурцы с яблоками

Ингредиенты: 1 кг огурцов, 1 кг яблок, 3–4 листа лимонника.

Для заливки: 1 л воды, 50 г сахара, 50 г соли.

Огурцы помыть.

Яблоки помыть, удалить сердцевину и нарезать дольками. Затем огурцы с яблоками обдать кипятком и плотно уложить в банки. Добавить листья лимонника.

Приготовленной кипящей заливкой залить огурцы и яблоки.

Дать постоять 3–4 минуты, после чего раствор слить, снова вскипятить и опять залить в банки.

После повторения этих действий 3 раза банки закрыть и остудить. Хранить в прохладном месте.

Помидоры красные натуральные

Ингредиенты: 550–600 г красных помидоров.

Для рассола: 1 л воды, 35 г соли.

Помидоры нужно отобрать плотные, одинаковые по размеру, с хорошей ровной окраской. Плоды тщательно помыть и уложить в банки. Рассол довести до кипения и залить им помидоры. Банки с помидорами стерилизовать в кипящей воде в зависимости от размера банок 10–15 или 20–25 минут, затем сразу же герметично закрыть и охладить.

Помидоры любительские

Ингредиенты: 600 г помидоров, 1–2 зубчика чеснока, $^1/_2$ корня хрена, 5—10 г зелени (укроп, петрушка, сельдерей, базилик).

Для рассола: 1 л воды, 2–2,5 г лимонной кислоты, 15 г соли.

Очищенные чеснок и корень хрена, а также зелень положить на дно подготовленных банок, помытые помидоры уложить сверху.

Залить банки кипящим рассолом.

Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки – 10–15 минут, трехлитровые – 20–25 минут. Герметично закрыть и охладить.

Помидоры маринованные

Ингредиенты: 600 г помидоров, укроп, чеснок, листья черной смородины и сельдерея, лавровый лист, зеленый болгарский перец.

Для заливки: 1 л воды, 1 столовая ложка уксусной эссенции, 50 г сахара, 10 г соли.

Твердые помидоры хорошо помыть и уложить в банки. Очищенные чеснок и перец, вымытые и нарезанные укроп, листья смородины и сельдерея, а также лавровый лист разделить на три части и уложить на дно банок. Кипящей заливкой залить помидоры на 5—10 минут, затем слить рассол в отдельную емкость, снова довести ее до кипения и, залив помидоры второй раз, сразу же закатать банки.

Помидоры очищенные в томатном соке

Ингредиенты: 700 г помидоров.

Для заливки: 320–340 г томатного сока, 1,5 г лимонной кислоты, 10 г сахара, 20 г соли.

Помидоры очистить от кожицы: поместить их в дуршлаг или

марлевый мешок и опустить сначала на 1–2 минуты в кипящую воду, а затем на 3–5 минут в холодную. После такой операции кожица снимется легко. Очищенные помидоры ополоснуть, уложить в банки и залить кипящим томатным соком с растворенными в нем лимонной кислотой, сахаром и солью. Банки закрыть крышками и стерилизовать 15–20 минут (в зависимости от размера банок), после чего закатать.

Маринованные зеленые помидоры

Ингредиенты: 1 кг зеленых помидоров, 5 лавровых листьев, нарезанный репчатый лук, 10 бутонов гвоздики, семена укропа, листья смородины и хрен по вкусу, стручки мелкоплодного острого перца, 10 горошин душистого перца, 10 горошин черного перца.

Для маринада: 1 л воды, 50 мл столового уксуса, 100 г сахара, 50 г соли.

Зеленые помидоры среднего размера перебрать, помыть и уложить в большие банки. Между помидорами положить специи, лук, листья смородины и прижать все сверху деревянным кружком. Затем томаты залить вскипяченным маринадом. Банки плотно закрыть и поставить в холодное место.

Зеленые помидоры по – словацки

Ингредиенты: 1 кг зеленых помидоров.

Для маринада: 1 л воды, 700 г сахара, 1 лимон, 30 г рома.

Зеленые помидоры нарезать ломтиками и положить в холодную воду. Довести их до кипения и варить в течение 3 минут. Вынуть из воды и остудить.

Из воды и половины сахара приготовить сироп. Помидоры опустить в подготовленный сироп и варить 3–5 минут, после чего оставить на ночь.

На следующий день сироп отделить от помидоров, добавить остальной сахар и нарезанный ломтиками лимон. После чего полученный раствор варить 10–15 минут. Затем в него опустить помидоры и уваривать, пока они не станут стекловидными. Помидорам дать остыть и тогда влить ром. Разложить по банкам и закрыть полиэтиленовыми крышками.

Помидоры по – мелитопольски

Ингредиенты: 1 кг помидоров, 10–20 г зелени укропа, 4–5 г листьев хрена, 3 зубчика чеснока, 5 г зелени петрушки или

сельдерея, 1 веточка мяты, 2–3 г красного острого перца.

Для заливки: 1 л воды, 100–200 мл столового уксуса, 1 лавровый лист, 15–20 г соли, 2–3 г перца.

Зелень промыть в проточной воде и крупно нарезать. Красный перец разрезать пополам вдоль стручка. Очищенные зубчики чеснока разрезать на 3–4 части.

Половину этих ингредиентов уложить на дно банок. Красные или бурые помидоры мелкоплодных сортов отобрать и помыть, после чего положить в банки.

Поверх помидоров выложить оставшуюся часть зелени, перца и чеснока.

После этого банки заполнить горячей заливкой и стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки – 5 минут, литровые – 10–12 минут, трехлитровые – 17–20 минут.

Томаты зеленые с луком и морковью

Ингредиенты: 1 кг зеленых томатов, 200 г репчатого лука, 300 г моркови, 100 г растительного масла, 5 зубчиков чеснока, зелень петрушки и сельдерея по вкусу.

Вымытые томаты нарезать дольками, очищенный лук – кольцами, морковь – кружочками, зелень мелко нарубить. Все это положить в кастрюлю и залить растительным маслом, после чего тушить в течение 30 минут. Когда помидоры станут мягкими, добавить толченый чеснок.

Полученную смесь переложить в полулитровые банки и стерилизовать 15 минут, после чего закатать.

Томаты протертые

Ингредиенты: 1 кг томатов, соль по вкусу.

Спелые и крепкие томаты вымыть и протереть через сито или нарезать крупными ломтиками, после чего измельчить толкушкой. Полученную массу посолить по вкусу, нагреть до кипения и разложить по банкам. Стерилизовать в течение 15 минут и затем закатать.

Помидоры заливные

Ингредиенты: 1 кг помидоров, 1–2 лавровых листа, 200 г репчатого лука.

Для маринада: 1 л воды, 100–150 мл столового уксуса, 20–30 г желатина, 50 г сахара, 10 г семян горчицы, 5–6 горошин душистого перца, 20–30 г соли.

Лавровый лист положить на дно банок. Помидоры с мясистой мякотью опустить на 1–2 минуты в кипящую воду, затем охладить, нарезать кружочками толщиной 1–1,5 см и плотно уложить в банки по плечики. Поверх помидоров выложить лук, нарезанный кольцами.

Приготовить маринад и добавить в него предварительно растворенный желатин, после чего кипятить в течение 2–3 минут. Затем влить в банки с помидорами.

Пастеризовать при температуре 80–85 °С: полулитровые банки – 15 минут, литровые и двухлитровые – 25–30 минут.

Помидоры, консервированные дольками, в собственном соку

Ингредиенты: 1 кг помидоров, 1 л томатного сока, 10–30 г сахара, 5–7 г соли.

Помидоры помыть и нарезать дольками, после чего уложить в банки. Томатный сок довести до кипения, добавить соль и сахар и влить в банки.

Пастеризовать при температуре 90 °С в течение 30–40 минут. Затем банки закатать.

Томаты с луком

Ингредиенты: 1 кг томатов, 200 г лука, 150 г растительного масла, 70 г соли.

Томаты и лук помыть, очистить и нарезать кружочками.

После чего уложить в банки слоями и пересыпать солью.

В наполненные овощами банки влить растительное масло и поставить их стерилизоваться в течение 20 минут.

Затем закатать и убрать на хранение в прохладное место.

Томаты, консервированные с виноградом

Ингредиенты: 1 кг томатов, 300 г винограда, 15 г сахара, 1 зубчик чеснока, 1 лавровый лист, 2–3 листа смородины, 2 листа вишни, 10 г листьев хрена, укроп и петрушка по вкусу, 50 г паприки, 5 горошин черного перца, 20 г молотого перца, 15 г соли.

Банки простерилизовать и в них положить специи, промытую зелень, листья смородины и хрена, чеснок, затем – томаты, виноград, соль и сахар.

Все это залить на 20 минут кипятком.

Затем воду слить и снова прокипятить.

После чего опять влить в банки с томатами и закатать их.

Помидоры в яблочном соку

Ингредиенты: 1 кг помидоров, 1 л яблочного сока, 30 г соли.

Помидоры подготовить следующим образом: помыть и проколоть деревянной шпилькой в месте прикрепления плодоножки.

Затем уложить в банки.

После этого помидоры два раза заливать кипящей водой, выдерживая по 5—10 минут. В третий раз залить кипящим яблочным соком с добавленной солью. Банки сразу же закрыть и поставить вверх дном до остывания.

Капуста стерилизованная квашеная

Ингредиенты: 1 кг капусты, 17 г сахара или меда, лавровый лист, 17 г соли.

Капусту очистить от верхних листьев и нашинковать. Добавить соль, сахар или мед, лавровый лист и все тщательно перемешать. Затем капусту разложить по банкам и плотно утрамбовать. Сверху в каждую банку положить несколько целых листьев капусты и деревянные кружочки, которые должны быть покрыты выделившимся соком.

Через 5–6 дней капуста приобретет приятный кислый вкус. Ее следует переложить в банки, в которых будет проводиться стерилизация. Банки наполнить почти полностью и стерилизовать в течение 30 минут. Затем герметично закрыть.

Стерилизованная маринованная капуста

Ингредиенты: 1 кг капусты, 5 г корицы, 5 бутонов гвоздики, черный перец горошком, 17 г соли.

Для маринада: 600 мл воды, 200 мл 6 %-ного уксуса.

Капусту очистить от верхних листьев, нашинковать и посолить по вкусу.

После чего оставить на 2 часа. В это время приготовить маринад.

Перед тем как раскладывать подготовленную капусту по банкам, на дно каждой из них положить 3–4 горошины черного перца, по небольшому кусочку корицы и бутону гвоздики. Затем плотно набить банки капустой и залить кипящим маринадом. Стерилизовать в течение 20 минут и герметично закрыть.

Капуста с хреном

Ингредиенты: 1 кг капусты, корни хрена, 15 г соли.

Для маринада: 1 л воды, в которой варилась капуста, 400 мл 6 %-ного уксуса, 50 г соли.

Очищенные от верхних листьев небольшие кочаны разрезать на 4 части таким образом, чтобы вилок не распался, а держался на кочерыжке. Такие надрезанные кочаны опустить в кипящую посоленную воду на 5 минут. Затем вынуть, отцедив воду, и уложить в банки рядами: ряд капусты, ряд очищенных корней хрена. Залить кипящим маринадом, стерилизовать 30 минут и герметично закрыть.

Капуста маринованная по – польски

Ингредиенты: 1 кг капусты, 2 г семян горчицы, 1 г кориандра, 3 горошины черного перца, 30 г соли.

Для заливки: 1 л воды, 150 мл 9 %-ного уксуса, 100 г сахара, 30 г соли.

Капусту помыть и очистить, после чего нашинковать и варить в подсоленной воде в течение 5 минут. Затем капусту откинуть на дуршлаг и уложить в подготовленные банки, перекладывая семенами горчицы и кориандром. Перец горошком положить сверху и банки залить горячим маринадом. Пастеризовать при температуре 90 ˚С в течение 20–30 минут. Банки закатать и после остывания поставить на хранение в холодное место.

Стерилизованная цветная капуста

Ингредиенты: 1 кг цветной капусты.

Для солевого раствора: 1 л воды, 70 г соли.

Для маринада: 1 л воды, 1,5 г лимонной кислоты, 15 г соли.

Отобрать плотные большие соцветия капусты, которые после удаления верхних листьев выдержать несколько часов в солевом растворе. Затем тщательно помыть капусту, разделить на небольшие части и плотно уложить в банки. Залить горячим маринадом, стерилизовать 20 минут и закатать.

Капуста пастеризованная по – московски

Ингредиенты: 1 кг капусты, 200 г моркови.

Для рассола: 1 л воды, 20–30 г сахара, 20–30 г соли.

Капусту освободить от испорченных листьев и нашинковать, морковь очистить и мелко нарезать. Овощи смешать и уложить в

банки. Приготовить рассол и сразу же, кипящим, влить в банки.

Пастеризовать при температуре 80–90 °С в течение 40–50 минут.

Банки герметично закрыть и после остывания поставить в холодное место.

Стерилизованная маринованная цветная капуста

Ингредиенты: 1 кг цветной капусты, 2 лавровых листа, 5 г корицы, перец черный горошком.

Для солевого раствора: 1 л воды, 70 г соли.

Для маринада: 1 л воды, 200 мл 8 %-ного уксуса, 50 г сахара, 30 г соли.

Капусту обработать солевым раствором и тщательно помыть, уложить в банки, добавив в них по кусочку лаврового листа, корицы и 5–6 горошин черного перца.

Залить горячим маринадом. Банки с капустой стерилизовать 20 минут и герметично закатать.

Капуста маринованная с растительным маслом

Ингредиенты: 1 кг цветной капусты, 200 г помидоров, 100 г болгарского перца, 200 мл растительного масла, 100 мл 9 ‰ – ного уксуса, 40 г сахара, 100 г чеснока, 50 г зелени петрушки, 20 г соли.

Цветную капусту помыть, очистить и разобрать на соцветия. Затем варить в подсоленной воде в течение 5 минут и остудить. Перец помыть, очистить и нарезать кусочками.

Помидоры помыть и пропустить через мясорубку. Добавить уксус, масло, соль, сахар, измельченный чеснок и петрушку. Полученную массу соединить с капустой, все тщательно перемешать и, поставив на огонь, довести до кипения. После чего варить на слабом огне в течение 10 минут.

Массу в горячем виде разложить по банкам и сразу же закатать.

Маринованная краснокочанная капуста

Ингредиенты: 1 кг краснокочанной капусты, 1 лавровый лист, 3 бутона гвоздики, корица по вкусу, 3 горошины душистого перца, 15 г соли.

Для маринада: 1 л воды, 150 мл 9 %-ного уксуса, 40 г сахара, 15 г соли.

Капусту помыть, очистить от верхних листьев, удалить

кочерыжку и нарезать квадратиками размером 2–3 см.

Нарезанную капусту посолить и оставить на 2 часа. Приготовить маринад и банки для закрутки.

Лавровый лист, гвоздику, перец и корицу уложить на дно банок, затем разложить капусту. Сверху залить кипящим маринадом и поставить стерилизовать при температуре 90 °С: полулитровые банки – в течение 18 минут, литровые – 25 минут, трехлитровые – 35 минут.

Капуста «Закусочная»

Ингредиенты: 1 кг капусты, 100 г моркови, 50 г репчатого лука, 1 лавровый лист, 3 бутона гвоздики, по 3 горошины душистого и черного перца, 10 г жгучего перца, 15 г соли.

Для маринада: 1 л воды, 10 мл 80 %-ной уксусной кислоты, 30 г сахара, 15 г соли.

Капусту, лук и морковь помыть, очистить и нашинковать. После чего положить в эмалированную или алюминиевую кастрюлю, посолить и выдержать в течение 2 часов.

В подготовленные банки положить лавровый лист, перец горошком, гвоздику и жгучий перец. А сверху уложить капусту с луком и морковью. Плотно утрамбовать. Приготовить маринад и горячим влить в банки.

Пастеризовать при температуре 90 °С: полулитровые банки – в течение 15 минут, литровые – 30 минут, трехлитровые – 40 минут.

Банки сразу же закрутить и поставить в прохладное место.

Капуста краснокочанная со сливой

Ингредиенты: 1 кг капусты, 250 г сливы, 5 бутонов гвоздики, корица и перец черный горошком по вкусу.

Для маринада: 1 л воды, 150 мл 9 %-ного уксуса, 50 г сахара, 20 г соли.

Капусту помыть и очистить от испорченных листьев, после чего нашинковать и опустить на 2 минуты в кипящую воду. Затем откинуть на дуршлаг. Спелую сливу помыть и надрезать по бокам.

Плоды опустить на 1 минуту в кипящую воду и тоже откинуть на дуршлаг. Маринад приготовить и горячим влить в банки, наполнив их на $^1/_4$. Затем в банки положить перец, гвоздику, корицу, а сверху капусту и сливы. Стерилизовать в кипящей воде в течение 12–15 минут. Банки закатать и поставить в прохладное место.

Маринованная кольраби

Ингредиенты: 1 кг кольраби.

Для маринада: 1 л воды, 180 мл 9 %-ного уксуса, 20 г сахара, 30 г соли.

Кольраби очистить и нашинковать, после чего опустить в кипящую воду на 3 минуты и откинуть на дуршлаг. Когда капуста остынет, разложить ее по банкам и залить приготовленным и охлажденным маринадом.

Банки стерилизовать в кипящей воде в течение 20 минут. Затем герметично закрыть.

Стерилизованные кабачки

Ингредиенты: 1 кг кабачков, укроп, мята, сельдерей, петрушка, стручок жгучего перца.

Для маринада: 1 л воды, 300 мл 6 %-ного уксуса, 60–70 г соли.

Молодые свежие кабачки рассортировать по величине и хорошо помыть.

Маленькие плоды можно оставить целыми, а большие нужно нарезать кусочками. На дно подготовленных для стерилизации банок положить веточки укропа, стручок жгучего перца, листочки мяты, сельдерея и петрушки. Сверху положить кабачки таким образом, чтобы они заняли около 65 % объема банки.

Кабачки залить горячим маринадом, стерилизовать банки 15 минут и закатать.

Кабачки консервированные без стерилизации

Ингредиенты: 1 кг кабачков, 1 л воды, 200 мл 8 %-ного уксуса, укроп, мята, сельдерей, петрушка, стручок жгучего перца, 30 г соли.

Ингредиенты подготовить таким же образом, что и в предыдущем рецепте консервирования со стерилизацией.

Уложенные кабачки залить кипящей водой, дать постоять 5 минут и слить воду. Повторить эту операцию, в зависимости от объема банки, 3–4 раза. Затем добавить в банки соль и уксус, залить водой и закрыть. Для проверки герметичности банки следует охладить в положении крышками вниз.

Кабачки с томатным соком

Ингредиенты: 1 кг кабачков, 100 г растительного масла.

Для заливки: 1 л свежевыжатого томатного сока, 50 г сахара, перец черный горошком, 30 г соли.

Для овощного фарша: 600 г моркови, по 80 г корней петрушки, сельдерея и пастернака, 25 мл растительного масла, 100 г репчатого лука, зелень укропа, сельдерея и петрушки, перец и соль по вкусу.

Овощной фарш приготовить из очищенных и измельченных овощей и кореньев. Лучше всего нарезать их кружочками толщиной 4–5 мм, так как более мелкие кусочки при жаренье подгорают и меняют свой вкус. Нарезанные овощи и коренья обжарить по отдельности, а затем, слив растительное масло, перемешать.

В эту смесь добавить мелко нарезанную зелень петрушки, сельдерея, укропа, а также соль и перец. (На 1 кг фарша положить щепотку мелко нарезанной зелени.)

В томатный сок добавить соль и сахар по вкусу. Полученную смесь прокипятить в течение 15 минут, а в конце варки положить немного перца.

Молодые кабачки, у которых еще не образовались семена, очистить от кожуры, помыть и нарезать кружочками толщиной 2–3 см. Затем обжарить в растительном масле и уложить ингредиенты в банки в следующем порядке: на дно – жареные кабачки, в середину – овощной фарш и сверху – снова кабачки. Все это залить томатным соком, простерилизовать 80 минут и герметично закрыть.

Маринованные патиссоны

Ингредиенты: 1 кг патиссонов, 6 г корней хрена, 6 г корней сельдерея, 1 г мяты, 10 г зелени укропа, 3 г зелени петрушки, 2–3 зубчика чеснока, 10–15 горошин черного перца, 1 лавровый лист.

Для маринада: 1 л воды, 5–6 мл уксусной эссенции, 7—10 г соли.

Отобрать молодые патиссоны белого или желтого цвета без повреждений, с мелкими семенами.

Патиссоны следует особенно тщательно мыть, применяя, например, щетку.

Плодоножки с небольшой частью плода отрезать, так как мякоть в этом месте имеет грубоватый вкус.

Патиссоны бланшировать в течение 3–5 минут в зависимости от размера плодов и сразу же опустить в холодную воду.

После чего крупные патиссоны разрезать на части и подготовленные плоды уложить в банки, добавив пряности, зелень и измельченный чеснок.

Горячий маринад влить в банки.

Стерилизовать в зависимости от размера банок: полулитровые и литровые – 8—10 минут, трехлитровые – 20–25 минут.

Банки герметично закрыть.

Патиссоны, маринованные с перцем

Ингредиенты: 1 кг патиссонов, 1 лавровый лист, 10 г веточек укропа, 500 г болгарского перца, 1–2 горошины душистого перца, 2–3 горошины черного перца, 10 г горького перца.

Для рассола: 1 л воды, 50 г 9 %-ного уксуса, 70 г сахара, 50 г соли.

Патиссоны помыть, нарезать и выложить в подготовленные для консервации банки.

Очищенный болгарский перец уложить сверху и добавить специи: душистый и черный перец, горький перец, лавровый лист, а также укроп.

Приготовить рассол, вскипятив его.

Затем остудить и теплым наполнить банки с верхом.

Банки поставить в кастрюлю с теплой водой и стерилизовать в течение 20–25 минут при температуре 100 ˚С.

Затем банки закатать.

Кабачки по – украински

Ингредиенты: 1 кг молодых кабачков, 100 мл растительного масла, 20 г чеснока, по 15 г зелени укропа и петрушки, 60 мл столового уксуса.

Молодые кабачки помыть, обрезать концы и нарезать кружочками толщиной 2–2,5 см. Кружочки обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Чеснок очистить и растереть в ступке. Зелень промыть, мелко нарезать и уложить на дно банок. Затем добавить соль, налить растительное масло и уксус и только потом уложить кабачки. Стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки – 25 минут, литровые – 45 минут.

Цукини в томатном соусе

Ингредиенты: 1 кг цуккини, 500 г томатного соуса.

Небольшие цукини помыть и разрезать на кусочки размером 5 х 5 см. Кусочки бланшировать в течение 3–5 минут в кипящей воде, охладить в холодной воде и уложить в банки.

Горячий томатный соус влить в банки и накрыть их

крышками. После чего банки стерилизовать в кипящей воде в течение 40–45 минут.

Баклажаны печеные стерилизованные

Ингредиенты: 1 кг баклажанов.

Для рассола: 1 л воды, 200 мл 6 %-ного уксуса, специи по вкусу, 30 г соли.

Баклажаны средних размеров помыть и просушить. Затем запечь их в духовке, уложив на противень или большую сковороду. Испеченные баклажаны остудить (можно даже в холодной воде), удалить кожицу, обрезать плодоножки, сполоснуть в холодной воде и дать ей стечь. Баклажаны плотно уложить в подготовленные банки, после чего добавить соль, уксус и специи.

Банки стерилизовать в кипящей воде в зависимости от их объема: 40 минут полулитровые, 70 минут литровые. После этого сразу же герметично закрыть.

Кабачки, консервированные по – польски

Ингредиенты: 1 кг кабачков.

Для заливки: 1 л воды, 8 г лимонной кислоты, 3–4 горошины черного перца, 15 г соли.

Кабачки помыть, удалить кожуру, разрезать пополам и очистить от семян. Нарезать столбиками на высоту банок и установить вертикально.

Кипящую заливку влить в банки и пастеризовать их при температуре 95 ˚С: полулитровые банки – 15 минут, литровые – 25 минут.

Баклажаны в растительном масле

Ингредиенты: 1 кг баклажанов, 40 г репчатого лука, 80 г моркови, 40 г корней сельдерея, 1 пучок петрушки, 150 мл растительного масла, перец.

Для солевого раствора: 1 л воды, 50 г соли.

У вымытых молодых баклажанов отрезать плодоножки вместе с частью плода и бланшировать в кипящем солевом растворе. Плоды достать из раствора и, подсушив, нарезать кружочками толщиной 2 см. Обжаривать в течение 10 минут в растительном масле. Поджаренные баклажаны посыпать перцем и уложить в банки слоями, перекладывая каждый слой кольцами лука, кружочками моркови и сельдерея, измельченной петрушкой.

Заполненные банки залить маслом, в котором жарились баклажаны, герметично закрыть и стерилизовать 15 минут.

Икра баклажанная

Ингредиенты: 1 кг баклажанов, 1 кг помидоров, 500 г сладкого перца, 500 г репчатого лука, 150 г яблок, 30 мл растительного масла, 1 чайная ложка сахара, соль по вкусу.

Икру следует готовить в широкой неглубокой кастрюле. Очищенный и нарезанный лук слегка обжарить в разогретом растительном масле и добавить вымытые и измельченные спелые помидоры.

Овощи тушить под закрытой крышкой, изредка помешивая. Пока они тушатся, вымытые баклажаны и сладкий перец, из которого удалены семена, мелко нарезать, яблоки натереть на крупной терке и добавить в емкость с луком и помидорами. Затем тщательно размешать и тушить на слабом огне, помешивая, до готовности баклажанов.

После чего дать икре покипеть некоторое время без крышки для испарения лишней воды.

Любители острой пищи могут положить вместе с баклажанами и стручок жгучего перца (целым), но при помешивании нужно следить, чтобы он не лопнул.

Икру необходимо тушить на слабом огне до желаемой густоты, добавив в конце приготовления соль и сахар.

Горячую икру разлить по банкам, накрыть их крышками и стерилизовать 20 минут, затем сразу же закатать.

Баклажаны в томатном соусе

Ингредиенты: 1 кг баклажанов, 800 г томатного соуса, 50 мл растительного масла.

Молодые баклажаны помыть, запечь в духовке, затем снова помыть холодной водой.

Кожицу и плодоножку аккуратно удалить.

Подготовленные таким способом баклажаны обжарить в растительном масле до золотисто – желтого цвета.

На дно подготовленных банок налить 40–50 г томатного соуса, банки наполнить до плечиков баклажанами и залить горячим (не ниже 70 ˚С) томатным соусом. После чего накрыть крышками и стерилизовать в течение 50 минут (время указано для литровых банок). Затем сразу же закатать.

Фаршированные баклажаны

Ингредиенты: 1 кг молодых баклажанов, 400 г моркови, 40 г сельдерея, 1 пучок петрушки, 3 зубчика чеснока, 10 г черного перца горошком, 20 г соли.

Для маринада: 1 л воды, 200 мл 6 %-ного уксуса, 30 г соли.

У молодых баклажанов отрезать плодоножки с частью плода у основания и кончиком острого ножа сделать до его середины 3–4 разреза по длине. В разрезы насыпать немного соли для устранения горечи, а через 2 часа баклажаны помыть в холодной воде. Подготовленные таким образом овощи бланшировать 3 минуты в подсоленном по вкусу кипятке.

Разрезы хорошо остывших баклажанов наполнить смесью из нашинкованных моркови, сельдерея, петрушки, измельченного чеснока, горошин черного перца. Чтобы начинка не выступала наружу, разрезы следует хорошо прижать и завязать веточками сельдерея.

Уложенные в банки баклажаны залить заранее вскипяченным и охлажденным маринадом. Консервы закрыть пластмассовыми крышками.

Зеленая икра из баклажанов и моркови

Ингредиенты: 1 кг баклажанов, 300 г моркови, 500 г помидоров, 500 г зеленого болгарского перца, 200 г репчатого лука, 100 мл растительного масла, соль по вкусу.

Баклажаны одинаковой степени зрелости тщательно помыть, отрезать плодоножки с частью основания плодов, разрезать вдоль на 4 части, слегка посолить и оставить на некоторое время. После выделения из баклажанов горьковатого сока плоды отжать и еще раз тщательно промыть в холодной воде.

Перец вымыть, разрезать вдоль и очистить от семян. Морковь очистить, помыть и разрезать по длине на 2 или 4 части в зависимости от размера. Подготовленные овощи пропустить через мясорубку. Помидоры вымыть, разрезать на половинки или четвертинки и измельчить в мясорубке или натереть на пластмассовой терке с последующим пропусканием через пластмассовый или эмалированный дуршлаг.

Мелко нарезанный лук тушить до золотистого цвета в разогретом растительном масле. Все овощи перемешать и тушить 30–40 минут. Готовую кипящую смесь разлить по банкам, накрыть крышками, стерилизовать 15 минут и герметично закрыть.

Баклажаны цельные, маринованные по – грузински

Ингредиенты: 1 кг небольших баклажанов, 300 мл винного

уксуса, 50 г чеснока, 40 г сельдерея, по 20 г чабера, базилика, кинзы и укропа, 30 г соли.

Баклажаны помыть, очистить и погрузить на 1–2 минуты в кипящую воду. После чего откинуть на дуршлаг, дать стечь воде и остудить. В каждом баклажане сделать продольный надрез длиной 3–4 см.

В $^1/_2$ л кипящей воды опустить на 1 минуту веточки сельдерея, затем добавить туда соль и уксус, дать раствору закипеть, после чего снять с огня и охладить.

Чеснок очистить и обдать кипятком. Зелень вымыть, мелко нарубить и перемешать с солью. Затем зеленью наполнить надрезы баклажанов и прибавить по зубчику чеснока. После этого баклажаны перевязать веточками сельдерея.

Подготовленные таким образом баклажаны плотно уложить в банки, залить остуженным отваром сельдерея и герметично закрыть. Хранить в прохладном месте.

Соте из баклажанов

Ингредиенты: 1 кг баклажанов, 400 г помидоров, 200 г моркови, по 15 г корней петрушки и сельдерея, 50 г репчатого лука, по 5 г зелени укропа и петрушки, 30 г сахара, 10 г муки, 200 мл растительного масла, по 2 горошины душистого и черного перца, 20 г соли.

Баклажаны помыть и обрезать с концов, после чего нарезать кружочками толщиной 1,5–2 см и обжарить в растительном масле до золотистого цвета с коричневым оттенком. Лук очистить, нарезать кольцами и тоже обжарить до золотистого цвета в кипящем растительном масле.

Коренья очистить, нарезать соломкой и тушить в растительном масле до полуготовности.

Обжаренные лук и коренья смешать с нарезанной зеленью и посолить.

Из помидоров приготовить томатное пюре и добавить в него соль, сахар, черный и душистый перец, муку и поварить несколько минут.

Немного соуса налить на дно банок, затем уложить туда поджаренные баклажаны – до половины банок, сверху выложить слой лука с кореньями и зеленью, снова баклажаны и в конце залить все томатным соусом.

Стерилизовать в кипящей воде в течение 1–1,5 часа.

Банки закатать и остудить. Хранить в прохладном месте.

Баклажаны, тушенные в соусе из перца

Ингредиенты: 1 кг баклажанов, 50 мл 9 %-ного уксуса, 20 г чеснока, 20 г горького стручкового перца, 50 г сладкого перца, 100 г растительного масла, 1–2 лавровых листа, 20 г рубленой петрушки, 2–3 горошины душистого перца, 30 г соли.

Баклажаны помыть и варить в соленой воде до тех пор, пока они не станут мягкими. После чего баклажаны охладить, разрезать вдоль и уложить под пресс. Через 5 часов баклажаны разрезать еще на 4 части и обжарить со всех сторон в растительном масле. Обжаренные баклажаны уложить в большую кастрюлю и дать им остыть.

Приготовить соус. Для этого сладкий и горький перец, а также очищенный чеснок пропустить через мясорубку и к полученной смеси добавить уксус, соль, специи, немного масла и зелень.

Баклажаны слоями уложить в подготовленные банки, слегка поливая каждый кусочек соусом. Сверху также залить соусом и, прикрыв банки крышками, поставить их стерилизоваться на 15–20 минут. Затем герметично закрыть.

Баклажаны с петрушкой

Ингредиенты: 1 кг баклажанов, 200 г петрушки, 100 г чеснока.

Для рассола: 1 л воды, 200 мл столового уксуса.

Баклажаны подготовить, помыв их и срезав плодоножки. Затем баклажаны варить до мягкости. Остудить и надрезать в трех местах, отжать и наполнить надрезы толченым чесноком и рубленой зеленью петрушки. Нафаршированные баклажаны перевязать веточками петрушки.

Готовые баклажаны уложить в стерильные банки и залить прокипяченным рассолом. Банки закатать.

Перец для фарширования

Ингредиенты: 1 кг перца, 1 кг помидоров, 30 г соли.

Для солевого раствора: 1 л воды, 50 г соли.

Перец очистить от плодоножек и семян.

Семена удалить специальным устройством или кончиком ножа. Проведение этой операции требует определенной осторожности, так как отверстие желательно получить круглой формы, при этом не повредив плоды.

Подготовленные перцы бланшировать в течение 2–4 минут в кипящем растворе соли, затем уложить в вымытые и подсушенные банки специальным образом: один вниз отверстием, другой

вверх, – чтобы сделать укладку более компактной.

Из спелых помидоров приготовить томатный сок, прокипятить его, посолить и залить им перцы. Уровень сока не должен доходить до верхнего края банки на 1,5 см. Банки стерилизовать в течение 40 минут и герметично закрыть.

Приготовленный таким образом перец можно использовать для фарширования мясом, рисом или овощами.

Перец для гарнира

Ингредиенты: 1 кг перца, 1,5 кг помидоров, 5 бутонов гвоздики, 10 горошин черного перца, корица, мускатный орех, соль по вкусу.

Из спелых неповрежденных помидоров приготовить томатный сок: помидоры натереть на пластмассовой терке, протереть через пластмассовый или эмалированный дуршлаг или пропустить через мясорубку с конусной насадкой для отделения семян и кожицы. После чего томатный сок кипятить до тех пор, пока не останется половины от его первоначального объема.

Перец тем временем помыть, очистить от плодоножек и семян и нарезать полосками шириной 5–6 мм. В сгустившийся томатный сок положить сладкий перец, черный перец, гвоздику, корицу на кончике ножа, мускатный орех и соль. Смесь варить на небольшом огне в течение 10 минут, затем разлить горячей по хорошо вымытым и высушенным банкам, наполняя их доверху, и герметично закрыть. Банки поставить вверх дном и оставить в таком положении до полного остывания содержимого.

Приготовленный по этому рецепту перец можно подавать как гарнир к мясным или рыбным блюдам.

Печеный перец

Ингредиенты: 1 кг перца, 20 г соли.

Вымытые и очищенные от плодоножек и семян крупные мясистые плоды испечь на сильном огне. При этом нужно следить, чтобы мясистая часть перца не подгорела и плоды не стали чрезмерно мягкими.

Печеные перцы посолить и выдержать под крышкой, тогда кожица будет лучше сниматься. Перец очистить, разложить по банкам и придавить, чтобы выделился сок, а в банках не оставалось воздуха. Можно добавить в случае необходимости сок, оставшийся от приготовления печеного перца, но нельзя заливать, например, томатным соком, так как при стерилизации перец лишится изюминки во вкусе и приобретет вкус вареного, а

не печеного. Стерилизовать банки с печеным перцем следует 80 минут.

Печеный перец хорош как салат, если его заправить уксусом или лимонным соком, растительным маслом, луком и чесноком. Можно его зажарить с яйцами и брынзой.

Жареный перец

Ингредиенты: 1 кг перца, 150 г растительного масла, соль по вкусу.

Неповрежденные и мясистые перцы помыть, очистить от плодоножек и семян и испечь на сильном огне. Затем перец посолить и подержать в той же емкости под крышкой.

Кожицу снять и подготовленные таким образом перцы обжарить со всех сторон в растительном масле до золотистого цвета. Затем перец уложить в подготовленные банки, периодически сбрызгивая растительным маслом, в котором он жарился. Стерилизовать 90 минут. Приготовленный перец хорошо подойдет к столу в качестве салата.

Для улучшения вкусовых качеств его можно заправить лимонным соком или толченым чесноком.

Икра из перца

Ингредиенты: 1 кг перца, 1 кг помидоров, 150 мл растительного масла, 40 г сахара, 50 г соли.

Хорошо созревшие, красного цвета перцы помыть и очистить от семян и плодоножек. Подготовленный перец измельчить с помощью мясорубки и полученную массу потушить в небольшом количестве воды, а затем откинуть на дуршлаг. Любители острой пищи могут добавить немного жгучего перца.

К приготовленному пюре добавить сок очищенных и протертых помидоров. Полученную смесь варить, постоянно помешивая деревянной ложкой, до густой, кашеобразной консистенции.

В конце варки добавить растительное масло, сахар и посолить.

Кипящую икру разлить в подготовленные банки, наполняя их доверху, сразу закатать и перевернуть вверх дном.

Болгарский перец в растительном масле

Ингредиенты: 1 кг перца, 1,5 кг помидоров, 400 г репчатого лука, 40 г зелени петрушки и укропа, 200 мл растительного

масла, 20 г сахара, 20 г соли.

Перец помыть, удалить плодоножки и семена. Затем плоды нарезать небольшими кусочками и слегка обжарить в растительном масле. Нарезанный кольцами лук обжарить до золотистого цвета. Петрушку и укроп промыть и измельчить.

Вымытые и нарезанные помидоры уварить до половины их первоначального объема. При помешивании добавить в помидорную кашицу соль, сахар и растительное масло. После того как соль и сахар полностью растворятся, положить перец, лук и зелень. Смесь довести до кипения и разложить по банкам. После чего стерилизовать в кипящей воде в течение 40 минут и герметично закрыть.

Красный перец с капустой

Ингредиенты: 1 кг красного болгарского перца, 700 г капусты, 100 г растительного масла, 100 г яблок или айвы, 50 г чеснока.

Для маринада: $^1/_2$ л воды, $^1/_2$ л столового уксуса, 50 мл растительного масла, 1–2 лавровых листа, 50 г соли.

Приготовить маринад, добавить в него помытый и очищенный перец, прокипятить, перец вынуть шумовкой, после чего охладить.

Капусту нашинковать. Кусочки яблок или айвы и толченый чеснок поджарить в растительном масле, после чего тоже охладить.

Овощи уложить в стеклянные банки следующим образом: 2 ряда перца и 1 тонкий слой капусты, залить охлажденным растительным маслом, снова 2 ряда перца, тонкий слой капусты и т. д.

Укомплектованные таким образом банки залить маринадом, стерилизовать 15 минут и закатать. Хранить в холодном месте.

Перец, маринованный по – сухиндольски

Ингредиенты: 1 кг красного сладкого перца, 300 г цветной капусты, 200 г небольших зеленых томатов, 100 г острого перца, 100 г моркови.

Для маринада: 200 мл воды, 200 мл винного уксуса, 15 г сахара, 1 лавровый лист, 2–3 горошины черного перца, 2 г гвоздики, 20 г соли.

Перец помыть, очистить от семян.

Капусту разобрать на соцветия, зеленые томаты помыть. Морковь очистить и нарезать кружочками. Все это прокипятить и

охладить. Сварить маринад.

Каждый перец наполнить 1–2 томатами, 1 стручком острого перца и 2–3 кружочками моркови. Сверху прикрыть 1 соцветием капусты. Подготовленные таким образом стручки перца уложить в банку и залить охлажденным маринадом. После чего закатать и поставить в холодное место.

Перец, фаршированный капустой

Ингредиенты: 1 кг перца, 900 г капусты, 100 г моркови, 100 г 6 %-ного уксуса, 15–20 г соли.

Сладкий перец помыть, очистить от семян и бланшировать в горячей воде в течение 2–3 минут, после чего охладить и обсушить. Капусту нашинковать, морковь очистить, вымыть и нарезать тонкой соломкой или натереть на крупной терке. Капусту и морковь положить в эмалированную кастрюлю, перетереть с солью и оставить на 3–5 часов.

После этого выделившийся сок перелить в отдельную емкость.

Перец наполнить овощной смесью и уложить в банки, а к овощному соку добавить уксус и залить им перец. Банки накрыть крышками и поставить в кастрюлю с температурой воды не менее 40 ˚С.

Стерилизовать в кипящей воде 35–50 минут в зависимости от размера банок.

Затем герметично закрыть.

Перец натуральный

Ингредиенты: 1 кг перца, 100 г растительного масла.

Для солевого раствора: 1 л воды, 10 г соли.

Перец помыть и опустить в хорошо прокаленное растительное масло на 20–30 секунд, после чего сразу же переложить в холодную воду, снять кожицу и удалить плодоножку с семенами. Если обработанные таким образом плоды все еще не очень эластичны, то следует дополнительно пробланшировать их паром.

Готовый перец уложить вертикально в банки. Затем залить солевым раствором, нагретым до 90 ˚С, накрыть банки крышками и установить в кастрюлю с горячей водой для стерилизации. Время стерилизации: для полулитровых банок – 40 минут, для литровых банок – 50 минут. Затем банки закрутить и поставить вниз горлышком. Хранить в прохладном месте.

Морковь натуральная

Ингредиенты: 1 кг моркови.

Для рассола: 1 л воды, 20 г соли.

Молодую, нежную и сочную морковь тщательно помыть, отрезать концы у корня. Подготовленную морковь бланшировать в воде с температурой 90 °С в течение 3–5 минут, а затем очистить от кожицы и промыть в проточной воде. Морковь должна слегка подсохнуть, после чего плотно уложить ее в чистые сухие банки.

Рассол кипятить в течение 10–15 минут, профильтровать через марлю и вновь довести до кипения. Морковь залить горячим рассолом.

Банки стерилизовать, в зависимости от размера, 40–50 минут при температуре кипения и закрутить.

Стерилизованная морковь

Ингредиенты: 1 кг моркови.

Для заливки: 1 л воды, 40 г сахара, 60 мл 6 %-ного уксуса, 30 г соли.

Молодую свежую морковь помыть, очистить и нарезать кружочками толщиной 2–2,5 см. Кружочки моркови пробланшировать в подсоленной по вкусу воде и положить в банки. Залить морковь горячей заливкой, затем стерилизовать в течение 20 минут и закатать банки.

Морковь маринованная

Ингредиенты: 1 кг моркови.

Для маринада: 1 л воды, 100 мл столового уксуса, 50 г сахара, 1 г корицы, 1 г гвоздики, 1 лавровый лист, 2–3 горошины душистого перца, 40 г соли.

Морковь очистить, помыть и пробланшировать в кипящей воде (при диаметре 1–2 см – 2–3 минуты, при диаметре 2,5–3 см – 3–4 минуты, при диаметре свыше 3,5 см – 8—10 минут). После этого морковь охладить, нарезать кусочками любой формы, уложить в тару, залить горячим маринадом и герметично закрыть.

Жареная морковь в томатном соусе

Ингредиенты: 1 кг моркови, 100 мл растительного масла, 500 мл томатного сока, репчатый лук, зелень петрушки и укропа,

сахар, лавровый лист, перец черный горошком, соль по вкусу.

Вымытую и подсушенную морковь нарезать мелкими кружками или натереть на крупной терке, а затем для смягчения обжарить в растительном масле.

Излишки масла удалить.

Томатный сок следует прокипятить в течение 20 минут, добавить соль, сахар, жареный лук, перец горошком, лавровый лист и измельченную зелень укропа и петрушки. Подготовленный томатный соус смешать с морковью в соотношении три части моркови и две части томатного соуса. Смесь довести до кипения и в кипящем состоянии разлить по банкам.

Пастеризовать при температуре 80 °С в течение 40 минут и затем герметично закрыть.

Маринованная свекла

Ингредиенты: 1 кг свеклы, 20 мл 9 %-ного уксуса, 1 головка лука, 1 зубчик чеснока, по 2–3 горошины черного перца и бутона гвоздики, 1 лавровый лист, 15–20 г свежей зелени (укропа, эстрагона, базилика, хрена, петрушки, сельдерея), 5 г семян горчицы.

Для заливки: 1 л воды, 50 г соли.

Крепкие корнеплоды свеклы, одинаковые по величине и цвету, очистить от всех мелких корешков и ботвы. Свеклу помыть и бланшировать (в целом виде, не очищенную от кожицы). Мелкие корнеплоды бланшировать 25–30 минут, а крупные – 40–45 минут.

После бланшировки очистить кожицу. Самую мелкую свеклу мариновать целиком, а более крупную нарезать крупной соломкой или кубиками. В банку положить пряности, зелень, нарезанный кольцами лук и чеснок, затем свеклу и залить горячим рассолом, смешанным с уксусом. Наполненные банки накрыть прокипяченными крышками и держать в кипящей воде, в зависимости от размера, от 6–8 минут (полулитровые банки) до 12–15 минут (трехлитровые). Простерилизованные банки сразу же герметично закрыть.

Свекла маринованная сладкая

Ингредиенты: 1 кг свеклы.

Для маринада: 1 л воды, 100 мл 10 %-ного уксуса, 100 г сахара, 2–3 г кусковой корицы, по 6–8 бутонов гвоздики и горошин черного перца, 50 г соли.

Свеклу подготовить так же как в предыдущем рецепте, залить

горячим маринадом, стерилизовать в течение 12–15 минут, закатать банки и охладить.

Свекла в маринаде без стерилизации

Ингредиенты: 1 кг свеклы, 1 г корицы, 2–3 бутона гвоздики, 1 лавровый лист, 1 горошина душистого перца.

Для заливки: 1 л воды, 200 мл 6 %-ного уксуса, 50 г сахара, 40 г соли.

Примерно одинаковую по размеру свеклу очистить от ботвы, помыть, обрезать верхнюю часть и варить, в зависимости от размера, 20–45 минут. Затем свеклу охладить и очистить от кожицы.

Далее разрезать ее на части произвольной формы, уложить в банки, добавить пряности и залить кипяченым и охлажденным маринадом. Банки закрыть и хранить в прохладном месте.

Столовая свекла с хреном

Ингредиенты: 1 кг столовой свеклы, 100–150 г хрена, 100 г растительного масла, 50–60 г 9 %-ного уксуса, 40 г сахара, перец по вкусу, 20 г соли.

Молодые корнеплоды столовой свеклы помыть и обрезать с обоих концов.

После чего варить в течение 30–45 минут (в зависимости от размера). Свеклу очистить от кожицы и нарезать мелкими кубиками. Хрен вымыть, измельчить и смешать со свеклой. Все положить в эмалированную кастрюлю, добавив сахар, соль и перец. Растительное масло прокалить и влить в кастрюлю. Содержимое кастрюли перемешать и подогреть на слабом огне до 70–75 ˚С.

После чего кастрюлю снять с огня, добавить уксус, перемешать и разложить по банкам.

Пастеризовать при температуре 90 ˚С 20–25 минут. Затем герметично закрыть.

Стручковая фасоль консервированная

Ингредиенты: 1 кг стручковой фасоли, 1 л 5 %-ного солевого раствора, 10 мл 70 ˚%-ной уксусной эссенции, 50 г соли.

Молодые нежные стручки фасоли вымыть и нарезать кусочками длиной 2,5–3 см. Затем пробланшировать в кипящей воде в течение 5–6 минут и плотно уложить в банки. Залить солевым раствором, прикрыть крышками и стерилизовать 30–35

минут.

Перед окончанием стерилизации в банки добавить уксусную эссенцию.

Банки закатать.

Перед употреблением в пищу заливочную жидкость слить, а фасоль промыть водой. Для удаления остатков уксусной эссенции выдержать в воде 4–6 часов, тогда фасоль можно будет отварить или обжарить в масле, как свежую.

Консервированный зеленый горошек

Ингредиенты: 1 кг зеленого горошка, 1 л воды, 25 г сахара, 7 г лимонной кислоты, 25 г соли.

Горошек извлечь из стручков, удалить поврежденные, ссыпать в дуршлаг и промыть холодной водой. После чего погрузить дуршлаг с горошком на 3 минуты в кипящую воду с солью и сахаром. Более длительная бланшировка не рекомендуется, так как семена сморщиваются, их оболочка лопается, а крахмал во время стерилизации переходит в рассол, который становится мутным и клейким.

Пробланшированный горошек в горячем виде разложить по банкам и залить горячей водой, оставшейся после бланшировки, с добавлением лимонной кислоты.

Банки наполнить под горлышко и стерилизовать в течение 80 минут при температуре 105–106 °С. После стерилизации банки сразу же закрутить и охладить.

Фасоль в томатном соусе

Ингредиенты: 1 кг молодой спаржевой фасоли, 750 г помидоров, 20 г сахара, 20 г соли.

Стручки фасоли помыть и обрезать с концов, после чего нарезать кусочками длиной 2–3 см. Опустить в кипящую подсоленную воду на 2–4 минуты и сразу охладить в холодной воде. Подготовленную таким образом фасоль плотно уложить в банки. Помидоры помыть и нарезать дольками, после чего распарить под крышкой и протереть через сито. В полученный томатный сок добавить соль и сахар по вкусу, довести до кипения и влить в банки с фасолью.

Банки стерилизовать в кипящей воде не менее 45 минут.

Фасоль с овощами по – болгарски

Ингредиенты: 1 кг зеленой фасоли, 1 кг помидоров, по 400 г

репчатого лука и моркови, 50 г корней петрушки, 20 г зелени петрушки, 30 мл столового уксуса, 30 г сахара, 100 г растительного масла, 4 г перца, 15 г соли.

Фасоль вымыть и нарезать кусочками длиной 3–4 см. Кусочки опустить на 3–4 минуты в кипящую воду и сразу же охладить. Лук очистить, нарезать кольцами и обжарить до золотистого цвета. Морковь и корни петрушки очистить и нарезать кружочками толщиной 3–4 мм, затем тоже обжарить в растительном масле.

Зелень петрушки вымыть и измельчить. Зрелые помидоры нарезать дольками и варить в тазу в течение 15 минут. Затем добавить подготовленные фасоль, лук и коренья, сахар, соль и уксус, довести смесь до кипения и положить зелень петрушки.

Перец положить на дно банок, после чего разлить приготовленную овощную смесь в горячем виде. Стерилизовать в течение 40 минут.

Фасоль натуральная по – молдавски

Ингредиенты: 1 кг стручковой фасоли, 1 л воды, 30 г соли.

Стручки фасоли обрезать с концов, очистить и нарезать кусочками. Нарезанную фасоль опустить на 3–4 минуты в солевой раствор и тут же охладить в холодной воде. Дать воде стечь и затем кусочки стручков фасоли плотно уложить в банки по плечики.

Залить кипящим солевым раствором и стерилизовать в течение 50 минут при температуре 110 ˚С.

Фасоль, маринованная по – чешски

Ингредиенты: 1 кг фасоли.

Для заливки: 1 л воды, 100–120 мл столового уксуса, 50 г сахара, 25–30 г соли.

Стручки молодой спаржевой фасоли помыть, обрезать с концов и нарезать кусочками длиной 2–3 см. Затем бланшировать их в кипящей воде в течение 3 минут и охладить в холодной воде.

После чего уложить в банки.

Фасоль залить кипящим маринадом, стерилизовать банки в кипящей воде не менее 45 минут, затем закрутить.

Фасоль, консервированная по – польски

Ингредиенты: 1 кг молодой спаржевой фасоли, соль по вкусу.

Для заливки: 1 л воды, 10 г сахара, 10 г лимонной кислоты,

20 г соли.

Стручки фасоли вымыть и обрезать с концов, после чего нарезать кусочками длиной 2–3 см. Нарезанную фасоль опустить на 3 минуты в кипящую подсоленную воду и затем охладить в холодной воде.

Кусочки стручков фасоли плотно уложить в банки и залить горячей заливкой, оставив 2 см до краев.

Пастеризовать в течение 100 минут при температуре 95 °С, после чего банки закрыть. Через 2 суток снова пастеризовать при той же температуре, но уже 30–35 минут.

Банки закатать и хранить в прохладном месте.

Стерилизованный маринованный мелкий лук

Ингредиенты: 1 кг лука, 1 лавровый лист, гвоздика, корица по вкусу, 2–3 горошины черного перца.

Для маринада: 1 л воды, 50 г сахара, 50 г соли, 200 мл 6 %-ного уксуса.

Отобрать маленькие луковицы (диаметром около 3 см), очистить их и срезать так называемые донце и шейку.

После этого помытые луковицы 2–3 минуты бланшировать в кипящей воде и затем уложить в банки.

На дно банок положить приправы: лавровый лист, перец, гвоздику, кусочек корицы.

Маринад довести до температуры около 70 °С и залить им уложенные в банки луковицы. Банки стерилизовать 7–8 минут, после чего сразу же закрутить.

Более крупные головки лука можно приготовить так же, только предварительно разрезав их на две части.

Острый маринованный лук

Ингредиенты: 1 кг лука, 1 л воды, сок половины лимона, 1 лавровый лист, щепотка семян горчицы, 2–3 горошины черного перца, 1 зубчик чеснока, перец красный молотый по вкусу.

Для маринада: 1 л воды, 20 мл 9 %-ного уксуса, 15–20 г соли.

Отобрать самые мелкие неповрежденные луковки, очистить их, помыть, залить водой с лимонным соком и довести до кипения. Вынутые из воды луковки обсушить и положить вместе со специями и чесноком в банки.

Залить горячим маринадом, стерилизовать 20–30 минут, после чего герметично закрыть.

Стерилизованный маринованный чеснок

Ингредиенты: 1 кг чеснока.

Для маринада: 1 л воды, 1 л уксуса, 3 лавровых листа, зелень укропа по вкусу, 60 г соли.

Лучше использовать чеснок, собранный в период, когда стебли у него еще зеленые и хрупкие, а отдельные зубчики в луковице полностью еще не сформировались.

Чеснок очистить от верхних листьев, срезать корневые бородки и стебли до места их разветвления, промыть в проточной воде и нарезать кусками длиной 3–4 см.

Чеснок бланшировать в течение 1 минуты в кипящей воде и разложить по банкам. Между чесноком положить лавровый лист и укроп.

Банки с чесноком залить некипяченым маринадом и стерилизовать около 15 минут, после чего герметично закрыть.

Чеснок в маринаде

Ингредиенты: 1 кг чеснока, 300 г красного сладкого перца, 3 лавровых листа.

Для маринада: 1 л воды, 200 мл 9 %-ного уксуса, 15 г соли.

Чеснок очистить, помыть и уложить в маленькие баночки, перекладывая слоями очищенного и нарезанного красного сладкого перца. Овощи залить маринадом и пастеризовать банки в течение 15 минут при 85 °С, а затем закрутить.

Чеснок, маринованный в свекольном соке

Ингредиенты: 1 кг чеснока.

Для маринада: 1 л воды, 50 г сахара, 100 г 9 %-ного уксуса, 1 кг свеклы, 50 г соли.

Для приготовления свекольного сока свеклу натереть на терке, добавить 500 мл воды, отжать через сито. Приготовить маринад. Чеснок очистить и бланшировать в кипящей воде в течение 2–3 минут.

Вынув из кипятка, чеснок промыть холодной водой, уложить в банки, залить горячим маринадом и стерилизовать 5 минут, затем закатать.

Чеснок, маринованный зубчиками

Ингредиенты: 1 кг чеснока, 200 г 9 %-ного уксуса, 50 г сахара, 2 лавровых листа, 10 г хмели – сунели, 10 %-ный солевой раствор, 2–3 горошины черного перца.

Приготовить маринадную заливку. Для этого воду налить в

эмалированную кастрюлю, добавить уксус, сахар, перец горошком, лавровый лист и хмели – сунели. Маринад нагреть до кипения, тут же снять с огня и охладить.

Зубчики чеснока отделить друг от друга и очистить.

Подготовленный чеснок поместить в дуршлаг и обдать кипящим солевым раствором. После чего опустить в холодную воду для охлаждения.

Затем чеснок уложить в банки и залить маринадом.

Банки прикрыть листами плотной бумаги, обвязать шпагатом и поставить на хранение при температуре 15–20 °С.

Маринованная зелень

Ингредиенты: 1 кг любой зелени.

Для маринада: 1 л воды, 20 мл уксусной эссенции, 100 г сахара, 20 г соли.

Для маринования лучше всего подходят сельдерей, петрушка и укроп.

Подготовленную зелень уложить в банки так, чтобы не было пустого пространства. Приготовить маринад и залить им зелень. Наполненные банки накрыть крышками, установить в кастрюлю с водой и стерилизовать в течение 20–25 минут. Герметично закрыть крышками и поставить на хранение в прохладное место.

Укроп стерилизованный

Ингредиенты: 1 кг укропа, 150–200 г столового уксуса.

Для рассола: 1 л воды, 40–50 г соли.

Укроп промыть и нарезать кусочками длиной 5–7 см. Затем плотно уложить в банки и залить прокипяченным и отфильтрованным рассолом. Добавить уксус, накрыть банки крышками и стерилизовать в течение 8—10 минут. После чего герметично закрыть.

Щавель стерилизованный (1–й способ)

Ингредиенты: 1 кг листьев щавеля, 50 г соли.

Молодые листья щавеля перебрать и хорошо промыть, после чего бланшировать в течение 1 минуты в подсоленном кипятке и откинуть на дуршлаг. Когда вода стечет, щавель плотно уложить в банки и стерилизовать в течение 1 часа. Затем герметично закрыть.

Щавель стерилизованный (2–й способ)

Ингредиенты: 1 кг щавеля, 200 г репчатого лука, по 12 г зелени укропа и петрушки, 15 г соли.

Щавель промыть и мелко нарезать, после чего уложить в эмалированную кастрюлю вместе с измельченной зеленью укропа и петрушки и нарезанным луком, посолить и кипятить в течение 10 минут.

Готовую горячую смесь переложить в нагретые банки, прикрыть крышками и стерилизовать в течение 20 минут. Затем банки герметично закрыть и оставить остывать в воде, в которой они стерилизовались.

Салаты и закуски

Винегрет

Ингредиенты: 100 г свеклы, 50 г моркови, 100 г квашеной капусты, 50 г картофеля, 30 г репчатого лука, 20 мл уксуса.

Для рассола: 1 л воды, 25 г соли.

Вымытые свеклу и морковь отварить, затем охладить, очистить и нарезать кусочками. Картофель помыть, очистить и тоже нарезать кусочками.

После чего картофель помыть в холодной проточной воде для удаления с поверхности крахмала, про – бланшировать 5–6 минут в кипящей воде и охладить в холодной. Лук очистить и нарезать кусочками. Добавить квашеную капусту без рассола. Подготовленные овощи перемешать и уложить в банки, туда же добавить уксус и залить кипящим рассолом. Стерилизовать банки 18–20 минут, после чего сразу же закатать. Перед использованием в винегрет добавить растительное масло или майонез по вкусу.

Овощной салат без уксуса

Ингредиенты: 1 кг белокочанной капусты, 600 г репчатого лука, 600 г кислых яблок, 600 г моркови, 600 г сладкого перца, 2 помидора, 3–4 лавровых листа, 5–6 горошин перца, 30 г соли.

Овощи и фрукты помыть и очистить. Перец и морковь варить до полуготовности.

Затем ингредиенты нарезать: перец и морковь – соломкой, лук – полукольцами, яблоки – тонкими дольками, капусту нашинковать.

Все сложить в большую эмалированную кастрюлю и аккуратно перемешать.

Специи и разрезанные на 4–8 частей помидоры положить на дно стерилизованных банок, сверху уложить плотно салат, при этом разминая помидоры.

Стерилизовать 30 минут, банки закатать и перевернуть вверх дном до полного остывания. При подаче к столу салат можно заправить растительным маслом или майонезом.

Салат «Донской»

Ингредиенты: 1 кг болгарского перца, 700 г зеленых помидоров, 100 г репчатого лука, 150 г моркови, по 1 пучку

укропа и петрушки, 3 лавровых листа, 50 мл столового уксуса, 30 мл растительного масла, 20 г сахара, 4–5 горошин черного перца, 10 г соли.

Овощи помыть, очистить, мелко нарезать, морковь можно натереть на крупной терке. Все перемешать.

На дно стерилизованных банок уложить зелень и специи, потом – овощи, добавить соль, сахар, уксус, растительное масло.

Банки с салатом стерилизовать, в зависимости от размера, в течение 15–25 минут и герметично закрыть.

Салат из квашеной капусты с морковью и яблоками

Ингредиенты: 1 кг квашеной капусты, 500 г моркови, 500 г яблок.

Для рассола: 1 л воды, 40 г сахара, 40 г соли.

Свежую, ярко – оранжевого или ярко – красного цвета морковь с небольшой сердцевиной помыть, очистить и нашинковать. Вымытые яблоки очистить от кожицы и удалить из них семенную коробочку, затем также нашинковать.

Квашеную рубленую капусту перебрать, при этом удаляя зеленые и грубые части листьев. Овощи и яблоки смешать и плотно уложить в банки. Рассол довести до кипения и влить в банки. Заполненные банки прогревать в слабо кипящей воде 10–15 минут в зависимости от размера банок и герметично закрыть.

Салат из краснокочанной капусты с яблоками

Ингредиенты: 1 кг краснокочанной капусты, 70 г репчатого лука, 6—12 г корней хрена, 200 г яблок, 40 мл 9 ˚%-ного уксуса, 100 мл растительного масла, 4 лавровых листа, корица на кончике ножа, гвоздика, перец черный горошком, соль по вкусу.

Овощи, хрен и яблоки помыть, очистить и измельчить. Краснокочанную капусту нашинковать. Яблоки нарезать мелкими ломтиками, удалив при этом сердцевину. Хрен натереть на мелкой терке. Лук нарезать тонкими колечками.

Нашинкованную капусту тушить в подсоленной воде до полуготовности, затем добавить лук, яблоки, хрен, пряности и растительное масло. Полученную смесь на умеренном огне довести до кипения, добавить уксус и в горячем виде разложить по банкам. Наполненные банки простерилизовать при температуре 100 ˚С (полулитровые банки – 35 минут, литровые – 45 минут), затем сразу же закатать.

Салат из свежих огурцов с луком

Ингредиенты: 1 кг огурцов, 100 г репчатого лука, 20 г зелени укропа, 1 стручок перца красного горького, 40 мл 6 %-ного уксуса, 100 мл растительного масла, 2 горошины черного перца, 2 зубчика чеснока, 10 г соли.

Молодые свежие огурцы помыть и нарезать кружочками толщиной 1 см. Очищенный лук нарезать колечками 0,5 см шириной. Чеснок после чистки помыть и разрезать каждый зубчик на 3–4 части. Зелень укропа перебрать, тщательно промыть и мелко нарезать.

Овощи, зелень, соль и уксус тщательно перемешать в большой эмалированной кастрюле и уложить в банки, на дно которых предварительно положить горький и черный перец и налить масло.

Наполненные банки стерилизовать в течение 12 минут и закатать.

Салат из капусты с солеными огурцами

Ингредиенты: 1 кг капусты, 1 кг соленых огурцов.

Для заливки: 1 л воды, 10 г соли, 30 г сахара.

Из капусты вырезать кочерыжку, удалить верхние листья. После чего разрезать кочан на 4 части и нашинковать.

Соленые огурцы помыть и мелко нарезать, как и капусту, или натереть на терке.

Овощи перемешать, плотно уложить в банки и залить горячей заливкой.

Полулитровые банки стерилизовать в слабо кипящей воде 10–12 минут и закатать, затем несколько раз встряхнуть и охладить.

Салат из помидоров

Ингредиенты: 1 кг помидоров, 150 г репчатого лука, 250 г сладкого перца, 100 г корней петрушки, 15 мл растительного масла, 2–3 горошины черного перца, 1 лавровый лист, 10 г соли.

Все овощи тщательно помыть, корни петрушки очистить и натереть на терке. Помидоры нарезать кружочками, репчатый лук – кольцами, перец очистить от семян и нарезать дольками или кольцами. Подготовленные овощи и корни петрушки перемешать, добавить специи и растительное масло, получившуюся массу посолить. Поставить на 8—10 часов в холодное место, придавив грузом. После этого салат протереть через дуршлаг и варить в течение 35–40 минут.

Готовый салат разложить по банкам и герметично закрыть.

Салат из сладкого печеного перца с томатом

Ингредиенты: 1 кг сладкого перца, 1 кг помидоров, 100 мл растительного масла, 30 мл 9 %-ного уксуса, соль по вкусу.

Сладкий перец помыть и удалить семена. Подготовленный перец испечь на противне, смазанном растительным маслом, а после остывания осторожно снять с него кожицу. Мелкоплодные, круглые или сливовидной формы помидоры помыть, удалить плодоножки и бланшировать в течение 1–2 минут в кипящей воде. С охлажденных после бланшировки помидоров снять кожицу.

Заливку приготовить из прокаленного и охлажденного растительного масла, соли и уксуса. Перец и помидоры последовательно уложить в банки и наполнить заливкой на 2 см ниже верха горлышка. Салат стерилизовать в кипящей воде в течение 35 минут, и банки сразу же закрутить.

Витаминный салат

Ингредиенты: 1 кг белокочанной капусты, 200 г моркови, 200 г репчатого лука, 200 г красного сладкого перца.

Для заливки: 100 мл растительного масла, 50 мл 9 °%-ного уксуса, 50 г сахара, 10 г соли.

Все овощи помыть и очистить. Капусту нашинковать, лук нарезать тонкими колечками, морковь натереть на крупной терке.

Подготовленные овощи с осторожностью перемешать в эмалированной кастрюле и залить заливкой. Затем салат разложить по банкам, при этом его следует утрамбовать.

Через 3 дня банки закрыть капроновыми крышками и поставить на холод.

В рецепте этого салата отсутствует тепловая обработка, поэтому хранить его нужно в прохладном месте.

Салат из моркови, хрена и яблок

Ингредиенты: 500 г моркови, 500 г яблок кислых сортов, 30 г корней хрена.

Для рассола: 1 л воды, 80—100 г сахара, 10 мл 6 °%-ного уксуса, 60–80 г соли.

Морковь и хрен помыть, очистить и натереть на крупной терке. Яблоки помыть, очистить от кожицы и также натереть на крупной терке. Подготовленные коренья перемешать с яблоками, уложить в банки и залить горячим рассолом.

Стерилизовать банки в слабо кипящей воде 10–12 минут,

затем закрутить и охладить.

Салат из квашеной капусты с яблоками

Ингредиенты: 500 г квашеной капусты, 500 г моркови, 200 г яблок.

Для рассола: 1 л воды, 40 г сахара, 40 г соли.

Квашеную капусту перебрать, удалив зеленые и грубые части листьев. Морковь и яблоки помыть, очистить и нашинковать. Все перемешать и плотно уложить в банки. Рассол довести до кипения и в горячем виде залить им содержимое банок. Банки стерилизовать в слабо кипящей воде 10–12 минут, после чего герметично закрыть.

Салат из капусты, черной редьки и лука

Ингредиенты: 500 г белокочанной капусты, 500 г черной редьки, 100 г репчатого лука, 20 г любой зелени, 2 зубчика чеснока, 50 мл 9 %-ного уксуса, сахар и соль по вкусу.

Капусту очистить и нашинковать.

Редьку тщательно помыть и очистить, затем натереть на терке с крупными отверстиями. Лук очистить и нашинковать. Зелень промыть и мелко нарезать.

Капусту, редьку и лук перемешать в эмалированной кастрюле. В банки налить уксус, положить зелень и очищенный чеснок. Смесь овощей выложить сверху, уплотняя ложкой. Добавить соль и сахар, все залить кипятком. Банки стерилизовать в слабо кипящей воде 8—10 минут и закатать. Для лучшего перемешивания содержимого банки встряхнуть.

Салат со сливой

Ингредиенты: 1 кг сливы, 2–3 бутона гвоздики, 1 г корицы, цедра 1 лимона или апельсина.

Для заливки: 1 л воды, 60–70 мл 6 %-ного уксуса, 150 г сахара.

Сливу перебрать, удалив плодоножки, и помыть. Далее ее можно либо бланшировать при 85 °С в течение 3–5 минут и охладить в проточной воде, либо наколоть. Подготовленную любым способом сливу уложить в банки, залить кипятком и оставить на 5 минут. Затем остывшую воду слить, а сливу снова залить кипятком на 5 минут. Добавить к сливе специи и цедру.

Маринадную заливку довести до кипения и, вторично слив остывшую воду, снова залить ягоды кипящей заливкой.

Банки герметично закрыть и охладить.

Салат из зеленых помидоров с капустой

Ингредиенты: 1 кг зеленых помидоров, 1 кг белокочанной капусты, 2 крупные луковицы, 2 сладких перца, 300 мл столового уксуса, 100 г сахара, по 5–7 горошин черного и душистого перца, 30 г соли.

Помидоры помыть, капусту очистить от верхних зеленых и загрязненных листьев, перец тоже помыть и освободить от семян.

Лук очистить. Овощи нарезать кусочками средних размеров, перемешать и посолить.

Смесь овощей держать в эмалированной кастрюле под гнетом 8—12 часов.

После чего слить выделившийся сок, а овощи заправить перцем, сахаром и уксусом. Овощную смесь довести до кипения и варить 10 минут.

Горячий салат разложить по банкам и стерилизовать в кипящей воде 10–12 или 15–20 минут в зависимости от размера банок.

Салат из помидоров по – украински

Ингредиенты: 1 кг зеленых или бурых помидоров, 300 г моркови, 300 г репчатого лука, 500 г сладкого перца, 100 г корней петрушки, 20 г зелени петрушки, 100–150 мл 6 °%-ного уксуса, 200 мл растительного масла, по 5 горошин душистого и черного перца, 5 бутонов гвоздики, 3–5 лавровых листьев, соль по вкусу.

Плотные, мясистые помидоры очистить от плодоножек, помыть и разрезать на 4–6 долек. Молодой свежий перец с толстой, плотной мякотью помыть, очистить от семян и нарезать дольками размером 2 х 2 см. Морковь и корень петрушки помыть, очистить, снова ополоснуть и нарезать соломкой или кубиками. Очищенный лук нарезать тонкими кольцами. Зелень петрушки промыть и измельчить.

Подготовленные овощи перемешать, добавить соль и уксус. Растительное масло довести до кипения (кипятить 5–7 минут) и охладить до 70 °С. Банки подогреть, налить в них горячее масло, положить специи и сверху плотно уложить смесь овощей.

Стерилизовать банки в кипящей воде: полулитровые – 50 минут, литровые – 60 минут, – после чего закрутить.

Помидоры с крыжовником

Ингредиенты: 1 кг помидоров, 150–200 г крыжовника.

Для рассола: 1 л воды, 50 г сахара, 50 г соли.

Отобрать спелые, твердые, одинаковые по размеру помидоры и крыжовник средней спелости.

Плоды тщательно промыть и наколоть. Помидоры полминуты бланшировать в кипятке и затем уложить в стерилизованные банки, пересыпая их крыжовником.

Рассол довести до кипения и налить в банки. Через 3–5 минут рассол слить в отдельную емкость, снова довести его до кипения и повторно налить в банки.

Повторив эту операцию в третий раз, заполненные банки закатать.

Помидоры с болгарским перцем

Ингредиенты: 1 кг помидоров, 8—10 горошин черного перца, 20 г укропа, 3–4 зубчика чеснока, 50 мл столового уксуса, 10 г соли.

Помидоры можно уложить в банки как в целом виде (мелкие), так и в разрезанном.

Перец разрезать на 2 или 4 части, удалив при этом семенную коробочку.

Перец лучше выбрать толстостенный и красный, так как в нем больше витамина С. Мытые овощи, укроп, перец и чеснок очень плотно уложить в подготовленные банки, добавив соль и уксус. Соотношение помидоров и перца – 3: 2.

Наполненные банки накрыть крышками и стерилизовать 25 минут, затем закатать и охладить.

Ассорти из цветной капусты, зеленой фасоли и горошка

Ингредиенты:*1* кг цветной капусты, 1 кг зеленой стручковой фасоли, 1 кг зеленого горошка, 50 мл 9 %-ного уксуса, 30 г сахара, 20 г любой зелени, 2 г лимонной кислоты, перец горький, гвоздика по вкусу, 30 г соли.

Цветную капусту тщательно помыть и бланшировать в течение 4–6 минут в кипящей воде, в которую добавить предварительно соль и лимонную кислоту. Затем охладить в подсоленной воде.

У зеленых, свежих, сочных стручков фасоли обрезать концы и нарезать их кусочками, а затем бланшировать в кипящей воде 4–5 минут, после чего охладить.

Зеленый горошек освободить от створок, помыть и

бланшировать в кипящей воде в течение 2–4 минут с последующим охлаждением.

В банки налить уксус, положить пряности, зелень и основные овощи. Салат залить горячим раствором соли и сахара. Накрыть банки крышками и стерилизовать обычным способом 15–20 минут, затем закатать.

Овощной салат стерилизованный

Ингредиенты: 1 кг квашеной капусты, 200 г свеклы, 200 г моркови, 300 г картофеля, 40 г репчатого лука, 1 головка чеснока.

Для заливки: 1 л капустного рассола, разбавленного по вкусу водой.

Все овощи помыть и очистить. Свеклу и морковь отварить (свеклу варить 40 минут, а морковь – 20 минут), охладить и волнистым ножом нарезать кружочками. Помытый и очищенный картофель тоже нарезать кружочками и ополоснуть еще раз в холодной воде для удаления выделившегося крахмала, а затем пробланшировать 3–4 минуты в кипящей воде и сразу же охладить.

Лук и чеснок мелко нарезать.

Подготовленные овощи поровну распределить по банкам и залить горячей заливкой. Банки стерилизовать в кипящей воде в течение 20 минут и закатать.

Ассорти «Деликатесное»

Ингредиенты: 1 кг сладкого перца, 1 кг кабачков или патиссонов, 1 кг яблок.

Для заливки: 1 л воды, 200 г меда, 200 мл яблочного уксуса или сока, 30 г соли.

Перец вымыть, освободить от плодоножек и семян, после чего нарезать кольцами. Кабачки или патиссоны очистить и нарезать кружками, вымытые яблоки – дольками. Смесь из плодов бланшировать в кипящем растворе из указанных компонентов (заливке) 3–5 минут, затем уложить в стерильные банки, залить этим же раствором и герметично закрыть.

Овощное ассорти (1–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг огурцов, 500 г помидоров, 500 г сладкого перца, 2 лавровых листа, 3 стручка горького перца, 2–3 головки чеснока (бланшированного в кипящей воде), 2–3 корня петрушки,

3 чайные ложки уксусной эссенции, зелень укропа, эстрагона, базилика, хрена.

Для рассола: 1 л воды, 50 г соли.

Овощи помыть (перец освободить от семян) и нарезать кусочками. На дно стерильных банок положить вымытую зелень. Подготовленные овощи уложить сверху рядами. Добавить специи, чеснок и корень петрушки. Залить все горячим рассолом и добавить уксусную эссенцию.

Овощи пастеризовать при 80 ˚С в течение 15 минут.

Овощное ассорти (2–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг огурцов, 1,5 кг цветной капусты, 500 г лука – севка, 250 г моркови.

Для маринада: 1 л воды, 20 мл столового уксуса, по 1 г корицы, гвоздики, черного и душистого перца, 1 лавровый лист, по 10 г сахара и соли.

Цветную капусту выдержать несколько минут в воде, чтобы удалить мусор, а затем тщательно промыть в проточной воде и разобрать на соцветия.

Морковь помыть, обрезать верхний конец, очистить и нарезать дольками. Лук очистить.

Отобрать небольшие ровные огурцы, помыть их и обрезать кончики. Подготовленные овощи бланшировать в течение 4–5 минут в кипящей подсоленной воде, после чего плотно уложить в банки. Маринад довести до кипения и кипящим разлить по банкам.

Овощи пастеризовать при температуре 90 ˚С в течение 15–30 минут, в зависимости от размера банок, и затем герметично закрыть.

Овощное ассорти (3–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг огурцов, 2,5 кг помидоров, 500 г сладкого перца.

Для маринада: 1 л воды, 20–30 мл столового уксуса, по 1 г корицы, гвоздики, черного и душистого перца, 1 лавровый лист, по 10–20 г сахара и соли.

Все овощи тщательно помыть. Огурцы вымачивать в течение 6–8 часов, периодически меняя воду. Перцы очистить от семенных коробочек и вложить один в другой, чтобы их можно было компактнее уместить в банках. Подготовленные овощи уложить в

банки плотными рядами и залить кипящим маринадом.

Пастеризовать овощи при 90 °С в течение 15–30 минут, в зависимости от размера банок, и затем герметично закрыть.

Овощная приправа

Ингредиенты: 1 кг свежих помидоров, 1 кг свежей моркови, 1 кг репчатого лука, 1 кг петрушки (корни и зелень), 1 кг укропа, 1 кг соли.

Молодые овощи и петрушку с укропом помыть, очистить и измельчить. Степень измельчения зависит от вкуса и привычек хозяйки. Затем овощи и соль тщательно перемешать, полученную смесь положить в стеклянные банки и закрыть их полиэтиленовыми крышками.

Хранить приправу в прохладном месте.

Острая приправа

Ингредиенты: 200 г красного горького перца, 500 г сладкого перца, 1 корень петрушки, 300 г чеснока, 500 г помидоров, 50 г укропа, 50 г растительного масла, 150 г соли.

Сладкий перец помыть, очистить от семян, нафаршировать очищенными зубчиками чеснока и пропустить через мясорубку.

Также прокрутить горький красный перец и спелые помидоры, затем добавить корень петрушки и укроп и эту смесь еще раз пропустить через мясорубку. Полученную массу посолить, тщательно перемешать и добавить растительное масло. Готовую приправу разложить по банкам и закрыть полиэтиленовыми крышками.

Хранить в прохладном месте.

Приправа из помидоров и сладкого перца

Ингредиенты: 1 кг помидоров, 500 г сладкого красного перца, 200 г репчатого лука, 200 мл винного уксуса, 200 г сахара, 10 г черного молотого перца, 6 г красного молотого перца, 20 г сухой горчицы, молотая гвоздика на кончике ножа, 20 г соли.

Перцы помыть, удалить плодоножки и семена, после чего мелко нарезать. Помидоры помыть и обдать кипятком. После охлаждения с помидоров снять кожицу и крупно нарезать. Лук очистить и измельчить.

Помидоры, перец и лук выложить в большую кастрюлю, добавить уксус и полученную смесь тушить на слабом огне без крышки до почти полного выкипания жидкости. Добавить соль,

сахар, пряности и варить еще 10 минут на сильном огне. Горячую приправу разложить по банкам и герметично закрыть.

Приправа из чеснока с красной рябиной

Ингредиенты: 2 головки чеснока, 200 г красной рябины, 35 г сахара, 15 г соли.

Чеснок очистить и помыть. Ягоды красной рябины перебрать, помыть и пропустить через мясорубку вместе с подготовленным чесноком. При перемешивании добавить соль и сахар. Готовую массу уложить в банку и плотно закрыть.

Укроп с солью и уксусом

Ингредиенты: 500 г укропа, 30 мл 6 %-ного уксуса.

Для рассола: 1 л воды, 40–50 г соли.

Молодой, свежий укроп рассортировать, удалить сухие, вялые, грубые стебли. Затем укроп промыть в проточной воде до полного удаления грязи и обсушить. Чистый укроп нарезать кусочками длиной 5–7 см, уложить плотно в банки. Добавить уксус и все залить кипяченым и отфильтрованным рассолом на 2 см ниже верха горлышка. Банки стерилизовать в кипящей воде в течение 8—10 минут и закатать.

Хрен маринованный

Ингредиенты: 500 г корня хрена, 500 мл воды, 200 мл 9 %-ного уксуса, по 20–30 г сахара и соли.

У свежевыкопанного хрена (если он какое – то время полежал, то необходимо замочить его на сутки в воде) отрезать головку и соскоблить кожицу. Хрен измельчить на терке или с помощью мясорубки.

Для приготовления заливки в кипящей воде растворить сахар и соль. Потом раствор снять с огня и в него добавить уксус. Заливку смешать с измельченным хреном и массу разложить по горячим банкам.

Банки с хреном прогревать при температуре 90 °С в течение 15–20 минут и герметично закрыть.

Хрен, маринованный со столовой свеклой

Ингредиенты: 500 г корней хрена, 500 г столовой свеклы.

Для заливки: 400 мл воды, 200 мл 9 %-ного уксуса, по 20–30 г сахара и соли.

Свеклу и хрен средних размеров очистить от загрязнения и отрезать концы корня. Затем корнеплоды тщательно помыть, с корней хрена соскоблить кожицу. Свеклу варить около часа, охладить, очистить от кожицы и нарезать тонкими ломтиками или натереть на терке с крупными отверстиями. Хрен пропустить через мясорубку.

Ломтики свеклы уложить в банки, переслаивая их измельченным хреном. Если свекла нашинкована на терке, то ее нужно смешать с хреном и смесь разложить по банкам.

Воду кипятить до растворения соли и сахара, потом добавить уксус. Наполненные банки залить горячим раствором соли, сахара и уксуса, пастеризовать при 90 °С 15–20 минут и герметично закрыть.

Острый томатный соус

Ингредиенты: 1 кг помидоров, 20 мл уксусной эссенции, 100 г сахара, 2–3 зубчика чеснока, 7–8 горошин черного перца, 10–15 горошин душистого перца, 10 бутонов гвоздики, 1 г корицы, 15–20 г соли.

Спелые помидоры помыть, нарезать дольками, уложить в кастрюлю и варить на небольшом огне до загустения при помешивании.

После этого массу протереть через сито и уварить до половины первоначального объема.

За 10 минут до окончания варки добавить сахар, соль, уксусную эссенцию, чеснок и пряности.

Горячий томатный соус разлить по банкам или бутылкам, стерилизовать 30–40 минут, после чего банки закрутить, а бутылки закупорить.

Томатно – яблочный соус

Ингредиенты: 1 кг помидоров, 1 кг яблок, 500 г репчатого лука, 500 г зеленого сладкого перца, 500 г изюма, 50 г сахара, 300 мл винного или столового уксуса, 60 г сухой горчицы, 20 г молотого имбиря, 50 г соли.

Очищенный лук, вымытые помидоры, яблоки и перец (без семян) мелко нарезать и все положить в кастрюлю. Добавить изюм, соль, сахар, горчицу, уксус, имбирь и при постоянном помешивании варить на слабом огне до готовности всех овощей. Массу охладить, переложить в стерилизованные банки и закатать.

Кетчуп

Ингредиенты: 1 кг помидоров, 50 г репчатого лука, 50 г сахара, 50 мл 9 %-ного уксуса, 2–3 горошины черного перца, 2 г гвоздики, 2 г горчичного семени, кусочек корицы, 1 г семян сельдерея, 10 г соли.

Лук очистить и мелко нарезать. Помидоры помыть и нарезать дольками. Вместе с луком распарить их в глубокой кастрюле под крышкой. Полученную массу протереть через сито и уварить наполовину. Пряности положить в мешочек из марли и опустить в кипящую массу. Добавить соль, сахар, уксус и продолжать варить смесь еще 5–7 минут, после чего пряности вынуть, а готовый кетчуп разлить по банкам или бутылкам и сразу же герметично закрыть.

Аджика

Ингредиенты: 1 кг красных твердых помидоров, 100 г горьких перцев, 200 г чеснока, 300 г красных болгарских перцев, 100 г корня хрена, 400 г петрушки, 200 г укропа, соль по вкусу.

Все ингредиенты очистить и вымыть. Петрушку и укроп измельчить ножом, а остальные овощи пропустить через мясорубку, смешать, добавить соль.

Если аджика будет использоваться в ближайшие 2 месяца, то можно получившуюся смесь разложить по банкам и закрыть пластмассовыми крышками.

Если предполагается длительное хранение, то массу следует варить 5 минут, разложить по банкам и закатать.

Кубанский соус

Ингредиенты: 1 кг помидоров, 500 г чеснока, 50 г репчатого лука, 10 мл 70 %-ной уксусной кислоты, 70 г сахара, гвоздика, корица, горчица, перец черный горошком, перец душистый горошком по вкусу, 20 г соли.

Красные, твердые помидоры помыть и затем бланшировать в течение 1 минуты. После этого помидоры охладить холодной водой и очистить от кожицы. Очищенные помидоры, разрезанные на части, положить в эмалированную кастрюлю и варить на слабом огне. После закипания массы в кастрюлю добавить $^1/_3$ часть сахара, а также все пряности и очищенные и измельченные лук и чеснок. После уваривания до половины первоначального объема в кастрюлю положить остальной сахар и массу варить при постоянном помешивании еще в течение 10–15 минут. За 4–5 минут до окончания варки к соусу добавить небольшими порциями соль и уксусную кислоту. Готовый соус разлить по

банкам и стерилизовать их в кипящей воде, в зависимости от размера банок, от 30 до 50 минут, а затем закрутить.

Грибы

Маринованные белые грибы

Ингредиенты: 10 кг белых грибов, 3 л воды, 20 мл 70 %-ной уксусной эссенции, 200 г соли.

Для маринада: 2 л воды, 400 г соли, 60 мл 70 %-ной уксусной эссенции, 3 г лимонной кислоты, 10 лавровых листьев, 1 г корицы, 20 горошин перца душистого, гвоздика по вкусу.

Грибы вымыть под проточной водой, очистить, поварить немного в подсоленной кипящей воде или просто 2–3 раза обдать кипятком, после чего положить в эмалированную кастрюлю. Добавить воду и уксусную эссенцию, посолить и варить в течение 10–15 минут.

Приготовить маринад (пряности добавлять, когда закипит вода). Проваренные грибы отбросить на дуршлаг, немного остудить и положить в стерильные банки или тщательно вымытую бочку, а затем залить приготовленным маринадом. Плотно закрыть крышками и поставить на хранение в прохладное помещение.

Маринованные грузди и рыжики

Ингредиенты: 10 кг груздей или рыжиков, специи по вкусу, 200 г соли.

Для рассола: 2 л воды, 30 мл 70 %-ной уксусной эссенции, 10 лавровых листьев, 20 горошин душистого перца, гвоздика по вкусу.

Сначала рыжики и грузди нужно посолить. Для этого грибы помыть, положить их в эмалированную кастрюлю с кипящей водой и бланшировать в течение 2–3 минут. Затем грибы отбросить на дуршлаг и опустить на несколько минут в холодную воду, после чего переложить в хорошо вымытую деревянную бочку, пересыпав солью и добавив пряности.

Оставить на некоторое время, чтобы грибы дали сок. После этого помыть их, залить маринадом, плотно закрыть крышкой и поставить в прохладное помещение.

Маринованные лисички

Ингредиенты: 10 кг лисичек.

Для маринада: 2 л воды, 30 мл 70 %-ной уксусной эссенции,

10 лавровых листьев, 20 горошин душистого перца, 200 г соли.

Грибы помыть, положить в эмалированную кастрюлю с кипящей подсоленной водой на 20 минут, после чего отбросить на дуршлаг и снова положить в эмалированную кастрюлю.

Приготовленным маринадом залить грибы и варить 20–25 минут, затем вынуть шумовкой, охладить и положить в стерильные банки, после чего закрыть крышками.

Маринованные подосиновики и подберезовики

Ингредиенты: 10 кг подосиновиков или подберезовиков.

Для маринада: 2 л воды, 30 мл 70 %-ной уксусной эссенции, 10 лавровых листьев, 20 горошин душистого перца, 200 г соли.

Грибы помыть, положить в кастрюлю с кипящей водой на 5 минут, откинуть на дуршлаг и ополоснуть водой.

Приготовить маринад, залить им грибы и поварить 5—10 минут, после чего положить в банки и закрыть крышками.

Стерилизованные грибы

Ингредиенты: 1 кг грибов, 30 г соли, лимонная кислота и пряности (лавровый лист, корица, гвоздика, перец душистый) по вкусу.

Подготовленные грибы опустить в кипяток, добавить соль, лимонную кислоту и пряности. Варить при слабом кипении 20 минут, снимая пену. Отваренные грибы положить в горячие после обработки кипятком банки, залить горячим процеженным бульоном, в котором они варились, и прикрыть крышками.

Стерилизовать обычным способом 20–30 минут и затем банки закатать. Хранить грибы в сухом прохладном месте.

Стерилизованные грибы с добавлением жира

Ингредиенты: 1 кг грибов, 200 г жира, соль по вкусу.

Грибы вымыть, очистить, нарезать, пересыпать солью, положить в сковороду с жиром и поставить на медленный огонь тушиться. Затем положить грибы в чистые сухие банки и накрыть крышками.

Банки поставить в кастрюлю или таз с горячей водой и стерилизовать в течение 35 минут. Через два дня повторить процедуру, а затем герметично закрыть крышками.

Грибы в кисло – сладкой заливке

Ингредиенты: 1 кг грибов, 200 г репчатого лука, 100 г моркови, 100 г корней хрена, 100 мл воды, 10 г лимонной кислоты, 2 лавровых листа, горчица и перец по вкусу, 10 г соли.

Для заливки: 150 мл воды, 100 мл 6 %-ного уксуса, 30 г сахара, 10 г соли.

Грибы тщательно помыть, удалить поврежденные части, нарезать очень крупные и опустить на 3–5 минут в кипящую воду с добавлением соли и лимонной кислоты.

Грибы вынуть шумовкой и уложить в банки, поместив прежде на их дно лавровый лист, посыпать горчицей и перцем. Сверху на грибы положить хрен, лук и нарезанную тонкими кружочками морковь.

Для приготовления заливки в воду насыпать соль, нагреть, добавить уксус, довести до кипения, залить в наполненные банки так, чтобы до верхнего края оставалось 1,5–2 см, и герметично закрыть.

Стерилизованные грибы натюрель

Ингредиенты: 5 кг грибов, 1 л воды, 20 г винного уксуса, 10 г соли.

Лучше всего использовать свежие молодые грибы (белые, шампиньоны, подберезовики, трюфели, рыжики, настоящие подгрузди, сморчки). Грибы вымыть, очистить и опустить на несколько минут в кастрюлю с кипящей подсоленной водой с добавлением винного уксуса.

Грибы достать с помощью шумовки, опустить на некоторое время в холодную воду, отбросить на дуршлаг, чтобы стекла вода, а затем уложить в банки и залить рассолом (на 600 г грибов – 400 мл рассола).

Между заливкой и крышкой необходимо оставить небольшое пространство, чтобы обеспечить герметичность закрытой банки.

Банки закрыть крышками и поставить в кастрюлю с водой, а затем стерилизовать в течение часа, после чего оставить на два дня.

На третий день снова простерилизовать и поставить в прохладное помещение.

Стерилизованные грибы в томатном соке

Ингредиенты: 1 кг грибов, 700 г томата – пюре, 80 мл растительного масла, 300 г сахара, лавровый лист и уксус по вкусу, 15 г соли.

Для приготовления грибов в томатном соусе лучше всего

использовать совсем молодые белые грибы.

Вымытые грибы тушить на медленном огне до появления сока, при этом можно добавить немного растительного масла.

Томат – пюре горячим добавить в грибы вместе с солью и сахаром, затем все нагреть, но не кипятить.

Готовую массу переложить в простерилизованные сухие банки и закрыть прокипяченными крышками.

Лавровый лист и уксус можно добавить во время варки или сразу в банки. Закрытые банки поместить в кастрюлю с водой и стерилизовать полтора часа с момента ее закипания.

Тушеные стерилизованные грибы (1–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг грибов, 150 мл растительного масла, 70 г репчатого лука, 7 горошин черного перца, 30 г соли.

Грибы перебрать, удалить поврежденные, хорошо вымыть и очистить, после чего еще раз помыть под проточной водой.

Крупные грибы нарезать, пересыпать солью, а затем добавить растительное масло, мелко нарезанный репчатый лук, черный перец и поставить тушить на медленный огонь, периодически помешивая.

Готовые горячие грибы разложить по банкам и закатать прокипяченными крышками, после чего поставить в кастрюлю с водой и стерилизовать 1,5 часа с момента ее закипания. Хранить в прохладном месте.

Тушеные стерилизованные грибы (2–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг грибов, 150 мл растительного масла, 70 г репчатого лука, 30 г соли.

Вымыть грибы в проточной воде, нарезать и поставить на медленный огонь тушиться, добавив соль, масло и мелко нарезанный лук.

Горячие грибы вместе с выделившимся соком положить в стерильные банки, затем поставить их в кастрюлю с горячей водой и стерилизовать в течение 30 минут.

После этого банки плотно закрыть прокипяченными крышками.

Стерилизованная грибная икра

Ингредиенты: 1 кг грибов, 150 г репчатого лука, 100 мл грибного бульона, 10 мл растительного масла, гвоздика, перец черный горошком, соль по вкусу.

Грибную икру можно приготовить как из свежих, так и из соленых или сушеных грибов.

Грибы тщательно вымыть, очистить, пропустить через мясорубку, добавить грибной бульон, растительное масло, пропущенный через мясорубку репчатый лук, черный перец и гвоздику. Все хорошо перемешать, положить в эмалированную кастрюлю, довести до кипения, разложить по подготовленным банкам и закрыть простерилизованными крышками.

Банки с икрой установить в кастрюлю с водой и стерилизовать в течение 60–70 минут (с момента закипания воды). Через два дня повторить процедуру, после чего охладить икру и поставить в прохладное место.

Стерилизованный салат из грибов

Ингредиенты: 1 кг грибов, 50 г репчатого лука, 50 мл растительного масла.

Для маринада: 0,5 л воды, 30 мл 6 °%-ной уксусной кислоты, 1 лавровый лист, 3–4 горошины черного перца, гвоздика и корица по вкусу, 30 г соли.

Салат можно приготовить из свежих, маринованных или соленых грибов. Свежие грибы (маслята, белые грибы, подберезовики, шампиньоны, лисички, опята) тщательно вымыть в проточной воде, очистить, опустить на несколько минут в кипящую воду, отбросить на дуршлаг и переложить в подготовленные банки.

Добавить нарезанный кольцами лук и растительное масло. Приготовленный маринад влить в банки с грибами. Банки установить в емкость с водой и стерилизовать в течение 25 минут (с момента закипания воды). После этого быстро охладить и поставить в прохладное место.

Грибной соус с лимонным соком

Ингредиенты: 1 кг грибов, 100 г репчатого лука, 50 г растительного масла, 30 г муки, сок 1 лимона, 10 г соли.

Свежие грибы перебрать, промыть и отделить ножки от шляпок. После такой обработки грибы уложить в кастрюлю из нержавеющего металла, добавить воду, соль и варить на слабом огне до полуготовности. Затем грибы достать шумовкой, нарезать кусочками и пропустить через мясорубку.

Мелко нарезанный лук обжарить в растительном масле до золотистого цвета, добавить грибы, муку, немного грибного отвара и довести до кипения.

Кипятить полученную смесь в течение 5–6 минут, после чего добавить сок лимона и все разложить в горячем виде по банкам. Стерилизовать 35–40 минут при температуре 120 ˚С. Банки закрутить.

Хранить в темном прохладном месте.

Этот грибной соус можно использовать в качестве приправы к мясным и рыбным блюдам.

Маринованные шампиньоны

Ингредиенты: 1 кг шампиньонов, 500 мл белого вина, 150 мл растительного масла, 200 мл воды, 1 лимон, 100 г репчатого лука, 2 лавровых листа, 5–6 горошин душистого перца, 20 г соли.

Грибы очистить и промыть, после чего сбрызнуть соком лимона. Лук очистить и нарезать кольцами. Вино, воду и масло смешать, добавить лавровый лист, перец и соль. Полученную смесь довести до кипения. Подготовленные шампиньоны порциями опускать в кипящий маринад на 5 минут. После этого грибы разложить по банками, прослаивая их кольцами лука. С маринада снять пену и влить в банки его с грибами.

Банки стерилизовать в течение 40 минут при температуре 100 ˚С, после чего закрутить и поставить в прохладное темное место.

Грибы, маринованные по – русски

Ингредиенты: 1 кг грибов, 200 мл растительного масла, 20 мл 9 %-ного уксуса, 200 г моркови, 2 зубчика чеснока, 20 г корня сельдерея, по 20 г зелени укропа и петрушки, 15 г соли.

Грибы тщательно очистить и промыть, после чего обсушить и обжарить в сильно раскаленном масле (100 мл).

Обжаренные грибы остудить. Чеснок очистить.

Морковь помыть и нарезать кружочками, после чего варить до полуготовности в подсоленной воде.

Вымытую зелень измельчить, очищенный корень сельдерея нарезать соломкой.

На дно приготовленных банок налить оставшееся масло и уложить сверху обжаренные грибы, послойно перекладывая кружочками моркови, измельченным чесноком, корнем сельдерея и мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

В масло, оставшееся после обжаривания грибов, добавить уксус и соль, все довести до кипения, после чего немного остудить и разлить по банкам. Банки закатать.

Хранить в темном прохладном месте.

Консервированный грибной суп

Ингредиенты: 1 кг белых грибов, 1 кг помидоров, 300 г моркови, 300 г репчатого лука, 1,5 л воды, 50 г корня петрушки, 6–8 горошин душистого перца, 6 г лимонной кислоты, зелень сельдерея и петрушки, по 30 г сахара и соли.

Грибы подготовить следующим образом: шляпки срезать, ножки очистить, все вместе промыть и поставить варить на 30 минут. Сюда же добавить очищенные морковь и корень петрушки. Отваренные грибы и коренья нарезать и перемешать, после чего добавить помидоры, разрезанные на дольки. Грибной отвар процедить, всыпать соль, сахар и лимонную кислоту. Затем отвар вскипятить.

На дно подготовленных банок уложить вымытую зелень сельдерея и петрушки, целые очищенные луковицы и перец. Затем выложить смесь из грибов и овощей и в конце залить кипящим отваром. Банки стерилизовать 30–40 минут при температуре 100 ˚С. Затем закрыть крышками и поставить в темное прохладное место.

Консервированное грибное пюре

Ингредиенты: 1 кг белых грибов, 150 мл растительного масла, 70 г томатной пасты, 30 мл 9 ˚%-ного уксуса, 1–2 г лимонной кислоты, 2 г молотого черного перца, 20 г соли.

Грибы перебрать, отделить шляпки от ножек, тщательно очистить и промыть. После этого грибы поставить варить до полуготовности. Затем пропустить их через мясорубку и выложить в эмалированную кастрюлю. Добавить половину растительного масла, томатную пасту и лимонную кислоту. Полученную смесь тушить на слабом огне. Через 10 минут влить туда уксус и продолжать тушить еще 5 минут. За 3 минуты до готовности пюре посолить и поперчить.

Пюре разложить по подготовленным банкам. Оставшееся масло прокалить и остудить, после чего влить в банки с грибным пюре. Банки поставить на 20 минут стерилизоваться при температуре 100 ˚С. Затем сразу же закрутить.

Консервированная грибная солянка

Ингредиенты: 1 кг грибов, 2 кг квашеной капусты, 200 г соленых огурцов, 100 г репчатого лука, 50 мл 9 %-ного уксуса, 100 г растительного масла, 100 г томатного пюре, 100 г сахара, 2 лавровых листа, перец по вкусу, 20 г соли.

Квашеную капусту помыть и нашинковать, после чего уложить в кастрюлю, добавить воды, половину растительного масла, уксус и тушить в течение 30 минут. В середине тушения в кастрюлю положить томатное пюре, соленые огурцы, нарезанные кружочками, а также сахар, соль, перец и лавровый лист. Грибы хорошо очистить, промыть и варить в течение 15 минут, после чего нарезать ломтиками и обжарить в масле вместе с измельченным луком. Обжаренные грибы с луком смешать с капустой и снова тушить на слабом огне в течение 5 минут. Готовую солянку в горячем виде разложить по банкам и поставить стерилизоваться при температуре 100 ˚С.

Через 20 минут банки закатать.

Рыба, мясо

Маринованный угорь

Ингредиенты: 1 кг угря, 200 мл растительного масла, 100 г толченых сухарей, 1 л столового уксуса, специи по вкусу, 50 г соли.

Угрей помыть, очистить от крупных костей и отрезать головы и плавники. После чего рыбу нарезать кусками, посолить и обвалять в толченых сухарях.

Подготовленные таким образом куски рыбы поджарить на растительном масле (лучше оливковом), затем сложить в банки и залить горячим уксусом со специями. Банки закатать и поставить на хранение в темное прохладное место.

Маринованный бестер

Ингредиенты: 1 кг бестера, 1 л столового уксуса, 5 г черного перца горошком, 2–3 г имбиря, 3–4 головки чеснока, 2–3 г эстрагона, по 2 г чабреца и майорана, 50–60 г соли.

Рыбу промыть, вынуть позвоночник и хрящи, после чего разрезать на куски весом 200–250 г. В уксус добавить перец, имбирь и очищенный и измельченный чеснок. Нарезанные куски рыбы положить в кастрюлю и залить пряным уксусом. После чего добавить эстрагон, чабрец и майоран, а также соль, и все вскипятить.

Рыбу варить до готовности, затем уложить в приготовленные банки. После этого добавить специи. В конце влить пряный уксус и банки закатать.

Хранить в темном прохладном месте.

Щука, маринованная по – монастырски

Ингредиенты: 1 кг щуки, 100 мл растительного (конопляного) масла, 1 л столового уксуса, 2–3 головки чеснока, пряности по вкусу.

Рыбу очистить, разделать и разрезать на куски. После чего куски обжарить в конопляном масле, а затем немного подсушить в духовке. Подсушенную рыбу разложить по банкам и влить предварительно нагретый уксус с пряностями и натертым чесноком. Банки закатать и поставить на хранение в холодное место.

Маринованная сельдь

Ингредиенты: 1 кг сельди.

Для маринада: 1 л столового уксуса, 100 г лука – шалота, 200 г моркови, 50 г репы, по 20 г зелени петрушки и сельдерея.

Предварительно приготовить маринад. Для этого репу очистить и мелко нарезать, морковь очистить, овощи залить уксусом, добавить промытые и измельченные лук – шалот, зелень петрушки и сельдерея, смесь довести до кипения и кипятить в течение 15 минут.

Когда морковь станет наполовину мягкой, ее вынуть и нашинковать.

Хорошие, жирные сельди промыть в воде и обсушить.

В подготовленные банки уложить сначала морковь, затем слой сельди и так прослаивать, пока банки не наполнятся. Маринад снова вскипятить, дать ему немного остыть и влить в банки.

Банки закатать и поставить на хранение в холодное темное место.

Маринованная стерлядь

Ингредиенты: 1 кг стерляди, 1 л столового уксуса, 100 г растительного масла, по 4–5 шт. винных ягод, фиников, изюма, по 2–3 ломтика лимона и апельсина без кожуры и косточек, 1 небольшое кисло – сладкое яблоко, 20 г готовой горчицы.

Рыбу промыть и отварить в воде, не соля. Затем удалить из нее крупные кости и разрезать на куски. Подготовленную таким образом стерлядь разложить по банкам и залить маринадом. Маринад приготовить из уксуса, в который добавить ягоды, финики, изюм и фрукты (яблоко разрезать на 4 части). Все это вскипятить 2 раза, после чего добавить горчицу. Маринад остудить и теплым влить в банки со стерлядью.

Фрукты проложить между кусками рыбы. Залить маслом, закатать банки и поставить в прохладное место.

Маринованная корюшка

Ингредиенты: 1 кг корюшки, 1 л столового уксуса, 300 г моркови, 100 г репчатого лука, 50 г зелени петрушки.

Приготовить маринад. Морковь отварить и нашинковать. Рыбу промыть, опустить в маринад и вскипятить. После этого корюшку положить в решето и дать уксусу стечь. Отваренную рыбу уложить в банки плотными рядами, перекладывая ее

морковью, петрушкой и нарезанным кольцами луком.

Затем залить уксусом, оставшимся после варки корюшки. Банки закатать и поставить в холодное место.

Маринованная щука

Ингредиенты: 1 кг щуки, 200 мл столового уксуса, 30 г сахара, по 20 г петрушки, сельдерея и лука – порея, 10 г репчатого лука, 1 лавровый лист, по 3–5 горошин черного и душистого перца, 2 бутона гвоздики, 20 г соли.

Щуку промыть, очистить от чешуи, вынуть кости и нарезать мясо кусками. Каждый кусок натереть солью, уложить все в керамическую или эмалированную кастрюлю, сверху положить небольшой пресс и оставить на сутки.

Петрушку, сельдерей, лук – порей вымыть, репчатый лук очистить, все нарезать кусочками. Затем залить горячей водой и сюда же положить кусочки рыбы. Варить 10 минут, после чего рыбу вынуть.

В кипящий отвар добавить уксус, сахар, лавровый лист, гвоздику и перец. После этого в кипящий маринад положить кусочки рыбы и варить еще в течение 10–15 минут. Затем рыбу разложить по банками и залить горячим маринадом. Банки герметично закрыть и охладить.

Хранить в холодильнике.

Хек под томатным маринадом

Ингредиенты: 1 кг хека, 100 мл растительного масла, 100 г моркови, 50 г репчатого лука, 1 лавровый лист, 20 г зелени петрушки, специи по вкусу, соль.

Для маринада: 150 мл воды, 150 мл 6 %-ного уксуса, 70 г томата – пюре, 30 г сахара, 20 г соли.

Рыбу промыть, очистить от чешуи, вынуть кости и нарезать мясо кусками. Посолить, поперчить и обвалять в муке, после чего обжарить в растительном масле. Морковь и лук очистить, помыть и нарезать соответственно кружочками и кольцами.

Приготовить маринад, вскипятить его, добавить нарезанные морковь и лук, а также зелень. Обжаренную рыбу разложить по банкам и залить кипящим маринадом. Банки закатать и поставить на хранение в холодильник.

Консервированная колбаса

Ингредиенты: 1 кг свинины, 250 г смальца, 50 г чеснока, по

2 г горького и черного перца горошком, кишки, 15 г соли.

Свинину и смалец (100 г) пропустить через мясорубку, добавить соль, очищенный чеснок и перец. Все тщательно перемешать. Полученным фаршем наполнить кишки, чтобы получились небольшие колбаски длиной 10–12 см. Варить их в течение 30 минут, после чего обжарить в сотейнике и уложить в подготовленные банки. Сверху залить горячим смальцем (150 г). Банки стерилизовать в течение 1 часа и оставить на сутки, затем еще раз простерилизовать и закатать.

Хранить в холодном месте.

Свинина в смальце

Ингредиенты: 1 кг жирной или 850 г нежирной свинины, 200 или 100 г (соответственно) смальца, 20 г соли.

Свинину промыть и нарезать мелкими кусочками, посыпать солью, положить в сотейник и жарить в смальце до готовности. Готовое мясо переложить в подготовленные банки и стерилизовать 2 раза при температуре 105 °С в течение 50–60 минут. Банки закрутить и, остудив, поставить на хранение в прохладное место.

Языки в желе

Ингредиенты: 1 кг говяжьих языков, 80—100 г моркови, 50 г корня петрушки, 150 г репчатого лука, 2–3 зубчика чеснока, 1 лавровый лист, 3–4 горошины душистого перца.

Очищенные языки уложить в кастрюлю, залить водой и варить в течение 2 часов. После чего в отвар добавить очищенные коренья, лук, чеснок и специи и кипятить еще 2 часа. Языки вынуть из отвара и очистить от пленки, затем нарезать кусками, уложить в подготовленные банки и залить отваром. Банки стерилизовать 2 раза по 50 минут, затем закатать и поставить на хранение в холодное место.

Паштет мясной

Ингредиенты: 1 кг свинины, 1,2 кг телятины, 800 г свиного шпика, 800 г свиной печени, 400 мл воды, 2–3 яйца, 400 г репчатого лука, 400 г черствого хлеба, 10–12 горошин душистого перца, 4 лавровых листа, 60 г соли.

Свиной шпик нарезать небольшими кусочками и вытопить из него жир.

Свинину и телятину промыть, нарезать небольшими кусками

и обжарить в полученном жире. После этого мясо переложить в чугунок, добавить воду, очищенный лук, соль, перец и лавровый лист. Мясо тушить до готовности. Свиную печень обжарить в смальце. В соке, образовавшемся после тушения мяса, замочить черствый хлеб. После этого мясо, печень и хлеб два раза пропустить через мясорубку. В полученный фарш добавить яйца и соль и хорошо перемешать. Готовый паштет разложить по банкам и поставить стерилизоваться в течение 80 минут. Повторить эту процедуру еще раз через сутки. После чего банки закатать и остудить. Хранить в холодильнике.

Консервированная жареная курица

Ингредиенты: 1 курица, 1 л куриного бульона, пряности и соль по вкусу.

Птицу ощипать и выдержать на холоде в течение 1 суток. После чего разделать: удалить шейку, лапки, крылышки, внутренности и запечь на противне в духовке. Мясо отделить от костей и уложить в банки, добавить соль и пряности, залить бульоном.

Банки стерилизовать 1–1,5 часа, затем закатать.

Индейка в маринаде

Ингредиенты: 1 кг мяса индейки, 50 г моркови, 50 г репчатого лука.

Для маринада: 500 мл столового уксуса, по 20 г петрушки и сельдерея, 2–3 г перца, 1–2 лавровых листа, 10 г мускатного ореха, 2 г гвоздики, 40 г соли.

Мясо промыть и зажарить в духовке. Затем отделить от костей, нарезать ломтиками, остудить и сложить в банки. Морковь и лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.

Приготовить маринад, добавить в него морковь с луком и горячим залить в банки.

Стерилизовать 2 раза по 50 минут, после чего банки закатать и поставить в прохладное место.

Порошок мясной

Ингредиенты: 1 кг мяса.

Мясо очистить от сухожилий и жира и пропустить через мясорубку. Из рубленого мяса убрать жилы, после чего мясо тонким слоем выложить на противень. Поставить в теплую духовку (разогретую примерно до 42 °С). Когда мясо хорошо

подсохнет, истолочь его в ступке и просеять через сито. После этого уложить в банки и герметично закрыть.

Хранить в прохладном, но не сыром месте.

Печень в томатном соусе

Ингредиенты: 1 кг печени, 100 г жира, 100 г репчатого лука, 200 г томатов, 5 г сахара, по 1 г горького и душистого перца горошком, 200 г воды, 15 г соли.

Печень промыть, разрезать на куски размером 2–3 см, отбить лопаточкой и посыпать солью. После чего обжарить в жире.

Лук очистить, нарезать кольцами и тоже обжарить.

Вымытые томаты пропустить через мясорубку, полученное пюре разбавить водой и добавить туда сахар и специи. Томатную массу довести до кипения, варить в течение 15 минут. Стеклянные банки простерилизовать над паром.

В подготовленные банки уложить обжаренную печень, прокладывая ее кольцами лука. Залить томатным соусом и поставить стерилизоваться в течение 1,5 часов. После чего банки закатать, остудить и поставить в прохладное место.

Консервированная вареная птица

Ингредиенты: тушка птицы (курицы, индюшки, гуся или утки), 200 г моркови, 50 г петрушки, 50 г лука – порея, 3–4 горошины черного перца, 30 г соли.

Птицу варить в течение 15 минут.

После чего снять кожу, мясо положить в бульон, добавить очищенную морковь, петрушку, лук, перец и соль и продолжить варить: курицу – 45 минут, утку – 60 минут, индюшку и гуся – 90 минут.

Готовое мясо отделить от костей и разложить по стерильным банкам, залить жирным бульоном. Банки стерилизовать с промежутками в 24 часа: первый раз – 80 минут, второй и третий – по 70 минут. После этого банки закатать и, когда они остынут, поставить в прохладное место.

Фрукты и ягоды

Виды консервов из фруктов и ягод

Компот

Компоты специалисты считают одним из самых лучших видов фруктово – ягодных консервов. В них сохраняется высокий процент ценных веществ: сахаров, витаминов, кислот, минеральных солей и т. д.

Плоды, которые вы отбираете для приготовления компотов, должны быть свежесобранными, плотными и не иметь повреждений, чтобы при стерилизации они не разварились, а сироп не помутнел. Перед тем как переложить плоды в тару, обязательно рассортируйте их, вымойте, удалите косточки или семенные гнезда.

Мелкие фрукты и ягоды целесообразно консервировать целиком, а крупные вы можете нарезать дольками или половинками. Если фрукты имеют особенность темнеть после нарезки (яблоки), опустите их в слабый раствор лимонной кислоты, но держите там не дольше 30 минут, так как при этом теряются многие ценные вещества.

Подготовленные плоды подвергните бланшированию в горячей воде с добавлением лимонной кислоты согласно рецепту. Затем уложите фрукты или ягоды в банки и залейте их горячим сахарным сиропом, приготовленном на воде, оставшейся после бланширования. Сироп нужной концентрации вы можете получить, пользуясь таблицей, где указано точное соотношение сахара и жидкости.

Сахарный сироп для компотов должен быть прозрачным. Если даже после фильтрации он остается мутным, осветлите его с помощью яичного белка. Белок взбейте в пену, перемешайте с сиропом и доведите до кипения. Пену с поверхности снимите шумовкой, а осветленный сироп процедите через 2–3 слоя марли. На 5 л сиропа требуется $^1/_4$ часть одного яичного белка.

В сироп вы можете добавить немного лимонной кислоты, гвоздики или корицы. Концентрация сиропа всегда зависит от уровня кислотности консервируемых плодов. При заполнении сиропом тары с плодами следите, чтобы уровень его был в небольших банках на 2 см ниже края горлышка, а в крупных – на 5 см.

Вы можете ароматизировать компот путем добавления

апельсиновой или лимонной цедры. Кроме того, улучшить вкусовые качества сиропа можно с помощью виноградного вина (2–3 столовые ложки на литровую банку). Тепловую обработку компота в полулитровых банках проводите в течение 10–15 минут, а в трехлитровых – 25–30 минут. Компоты из плодов с плотной кожицей можно консервировать способом горячего розлива. При этом вначале подготовленные плоды залейте простым кипятком и только потом кипящим сиропом. Закатанные банки с компотом переверните и поставьте на крышки. Банки накройте плотной теплой тканью или одеялом и оставьте до полного охлаждения.

Пюре

В виде пюре вы можете консервировать любые плоды. Исключение составляют лишь те, которые имеют очень мелкие семена, проникающие через ячейки сита. Для приготовления пюре можно использовать плоды не самого высокого качества: перезрелые, мятые, битые, мелкие и даже недозрелые.

Прежде всего нагревайте на пару или тушите подготовленные плоды до размягчения и только потом приступайте к протиранию через дуршлаг или сито.

Без предварительного бланширования вы можете пропускать через сито только малину, клубнику, чернику и голубику. Протирайте плоды с помощью деревянной лопаточки. Если пюре у вас получилось слишком жидким, уварите его на медленном огне. Перед тем как разложить пюре в подготовленную тару, его надо нагреть до кипения. Банки закатывайте металлическими, стеклянными или полиэтиленовыми крышками. Если вы решили подвергнуть пюре стерилизации, полулитровые банки нагревайте в течение 15–20 минут, а литровые – 20–25 минут.

Сок

Соки из фруктов, ягод и овощей очень питательны и полезны. Перед тем как получить сок, плоды пропустите через мясорубку. При получении сока из таких ягод, как брусника, рябина, смородина, к массе добавьте 100 мл холодной кипяченой воды на каждый килограмм сырья и нагрейте до 60 °С, выдержав при такой температуре 10–15 минут.

Подготовленную массу поместите в пресс или отожмите через несколько слоев марли. Чтобы получить из плодов максимальное количество сока, к мезге добавьте еще немного кипяченой воды и

еще раз отожмите сырье. Полученный сок перелейте в эмалированную кастрюлю и нагревайте в течение 30–35 минут при температуре 40 °С и постоянном помешивании. Горячий сок процедите через несколько слоев марли, затем нагрейте до кипения и разлейте по чистым горячим банкам или бутылкам, наполняя их до самого верха, чтобы в них не оставалось воздуха.

При пастеризации закатанную тару с соком поместите в горячую воду, нагревайте до 85–90 °С в течение 25 минут и оставьте в этой воде до полного охлаждения.

Готовый сок выдерживайте в помещении при комнатной температуре не менее 14 дней, периодически проверяя, не забродил ли он и не появилась ли на его поверхности пленка плесени. Если в течение всего времени сок не помутнел, не забродил и не заплесневел, вы можете убрать его на длительное хранение. При консервировании сока из кислых плодов рекомендуется добавить в него сахар по вкусу. Плодово – ягодную массу, оставшуюся после отжима сока, вы можете использовать для приготовления повидла.

Варенье

Для варки варенья рекомендуется использовать специальные широкие медные или латунные тазы.

Кроме того, варят варенье и в посуде из нержавеющей стали, считающейся наиболее гигиеничной. Эмалированные тазы и кастрюли не подходят для этого процесса, так как сахар в них легко пригорает. Посуда должна быть идеально чистой. На латунной или медной поверхности таза не должно быть никаких участков с зеленоватыми пятнами окиси. Перед началом варки таз необходимо почистить наждачной бумагой или песком, а затем промыть горячей водой и просушить. Сахарный сироп варите всегда на ровном и сильном огне при постоянном помешивании.

Пену с сиропа постарайтесь снять до того, как положите в него плоды.

Чтобы у вас получилось хорошее варенье, сырье для него должно быть качественным: выбирайте спелые, здоровые плоды, не поврежденные заболеваниями и вредителями. Фрукты и ягоды рассортируйте, промойте в холодной воде и, если это предусмотрено рецептом, обдайте кипятком. При варке точно соблюдайте весовые пропорции сахара, воды и плодов – для каждого вида варенья свои. В зависимости от уровня содержания кислоты на 1 кг подготовленного сырья может быть использовано до 2 кг сахара и 500 мл воды.

Готовый сахарный сироп снимите с огня и осторожно опустите в него ягоды или фрукты, равномерно распределяя их по всей емкости. После этого посуду вновь поставьте на слабый огонь и варите содержимое согласно тому или иному рецепту. Варенье не должно сильно кипеть. Если такое случилось, добавьте в него чайную ложку холодной воды. Периодически снимайте пену с поверхности варенья и выкладывайте ее в глубокую посуду, что позволит вам потом слить обратно сироп, собравшийся под пеной.

Чтобы избежать сморщивания фруктов и ягод, варенье варите в несколько приемов. Доведите массу до кипения, а через 15–20 минут снимите таз с огня и оставьте на 8—10 часов, чтобы сироп успел впитаться в плоды. Затем снова доведите до кипения и варите еще в течение 10–15 минут. Выдержав варенье еще 2–3 часа, доведите его на слабом огне до готовности. Такой способ варки ягод и плодов в сиропе позволяет сохранить в них витамины и получить прозрачное, светлое варенье.

Варенье из таких нежных ягод, как земляника, клубника и малина, вы можете сварить следующим способом. Выложите ягоды в таз слоями, пересыпая их сахаром, поставьте в темное прохладное место на 10–12 часов, чтобы образовался сок. Затем сварите ягоды в 2–3 приема на слабом огне.

Можно приготовить варенье еще одним способом, который получил название «бесконтактный». Он заключается в том, что свежие ягоды или фрукты заливают густым сахарным сиропом и выдерживают в течение 2–5 часов. Затем сироп сливают, кипятят и снова заливают им плоды. Этот прием повторяют 4–5 раз. В самом конце варенье доводят до кипения и варят 5—10 минут. Если вы решите воспользоваться этим способом, то полностью сохраните аромат, цвет и вкус ягод и фруктов.

Запомните, что порция варенья не должна быть более 4–6 кг, так как большее количество не позволит вам получить качественный продукт и доставит лишь массу неудобств и хлопот. При приготовлении очень большого количества варенья ягоды мнутся, сироп темнеет, теряется аромат.

Ягоды и фрукты в процессе приготовления должны стать прозрачными, пропитавшись сиропом. Как только это произойдет, варку следует немедленно прекратить, даже если по рецепту полагается еще раз нагревать варенье. Готовность продукта вы можете определить старинным способом, капнув на блюдце каплю сиропа. Если она, остывая, не расплывается, а держит форму, варенье готово. Его сразу необходимо перелить из таза в другую тару и накрыть чистой бумагой или простерилизованными полиэтиленовыми крышками. Варенье не

требуется герметично закатывать и пастеризовать. При достаточном количестве сахара и соблюдении всех условий приготовления этот продукт может храниться долго, не подвергаясь порче.

Джем

Для приготовления джема отберите зрелые плоды, в том числе и слегка мятые, но ни в коем случае не гнилые. Более всего для этого вида заготовок подойдут фрукты и ягоды с высоким содержанием пектина (желирующего вещества). Среди таковых можно назвать смородину черную и красную, малину, клюкву, кислые сорта яблок. Если вы хотите приготовить джем из других плодов, добавьте к ним сок вышеперечисленных ягод. При подготовке к консервации все фрукты и ягоды непременно пробланшируйте, затем засыпьте сахаром или залейте сиропом 70 °%-ной концентрации и варите в течение 10–15 минут после закипания.

При условии добавления сока богатых пектином ягод и фруктов воду в джем не добавляйте, только сахар. За 3 минуты до конца варки введите лимонную кислоту, если это предусмотрено рецептом.

Джем расфасовывайте горячим, выбрав для этого банки емкостью не более 500 мл. Закатывать их следует герметично и обязательно переворачивать, поставив на крышки до полного охлаждения.

Повидло

Чаще всего повидло готовят из яблок, груш, абрикосов и айвы. Иногда плоды смешивают друг с другом. Для приготовления этого продукта можно взять перезрелые мягкие фрукты и ягоды. К повидлу из ягод рекомендуется добавлять яблоки, чтобы придать ему желеобразную консистенцию. В процессе подготовки плодов к переработке ягоды раздавите деревянной толкушкой, а фрукты нарежьте ломтиками. Положите их в таз, налив на дно немного воды (500 мл на 1 кг массы), доведите до кипения, накройте крышкой и варите 15–20 минут. Затем плодовую массу немного остудите, протрите через сито.

Полученное пюре выложите в широкую и не очень глубокую посуду емкостью 4–5 л и варите на слабом огне при непрерывном помешивании. В конце варки добавьте по 800 г сахара на каждый килограмм плодовой массы. Если вы хотите, чтобы повидло было

более плотным и резалось ножом, увеличьте норму сахара до 900 г на 1 кг плодового пюре.

Готовый продукт в горячем виде разложите по сухим прогретым банкам и выставите их на солнце, чтобы на поверхности повидла образовалась защитная пленка. Для ускорения этого процесса вы можете поместить банки с повидлом в духовку и подержать при среднем огне. Крышки для закатывания тары с повидлом необязательны, их можно закрыть целлофаном или бумагой и поставить на хранение в прохладное место. Однако, если в консервах мало сахара, банки следует герметически закатать, предварительно простерилизовав.

Конфитюр

Это разновидность джема, приготовленная из полностью разваренных ягод, по своим вкусовым качествам и питательной ценности очень близка к джему. Конфитюр вы можете приготовить из малины, земляники, клубники, крыжовника, черной смородины, яблок и слив. Плоды при этом могут быть недозрелыми и мятыми. Плодовую массу готовят так же, как и для джема, но сахар в нее добавляют по вкусу. Готовность продукта определяют способом, аналогичным тому, что используется для варенья и джема. Горячий конфитюр разливайте по небольшим стеклянным банкам и закатывайте прокипяченными крышками. После того как продукт остынет, его можно переставить на длительное хранение в прохладное место.

Мармелад

Для приготовления мармелада используют обычно перезревшие и очень спелые яблоки и косточковые плоды. Вымойте их, переберите, удалите повреждения, косточки и семена. Затем варите плоды до мягкости с добавлением 250 мл воды на 1 кг массы. Протрите полученное пюре через сито, добавьте к нему сахар в пропорции 1: 1 и держите до загустения на слабом огне при непрерывном помешивании деревянной ложкой. Обычно этот процесс длится 15–20 минут с момента закипания.

Готовность мармелада определяют с помощью деревянной лопаточки, проведя ею по дну посуды, в которой он варится. Если остается отчетливая борозда, значит, пора продукт снимать с огня.

Готовый мармелад разложите по сухим прогретым банкам и

накройте бумагой. Можно выложить мармелад на противень, предварительно застелив его целлофаном. Когда масса остынет и загустеет, нарежьте ее ромбиками, разложите кусочками по банкам и пересыпьте их сахаром или сахарной пудрой.

Желе

Так называют желированное варенье из ягод или фруктов. Это приятный на вкус продукт, в котором сохраняются все минеральные соли и витамины. Для этого вида консервов наиболее пригодны недозрелые яблоки кислых сортов, смородина всех видов, черника, малина, земляника. Желе готовят из соков плодов, богатых пектином. Чтобы желе получилось более крепким, в сок вы можете добавить желатин согласно рецепту. Для придания приятного кисловатого вкуса добавьте на 1 л сока 5–6 г лимонной кислоты.

Готовность желеобразного варенья проверьте, капнув немного массы на холодное блюдце. Остывшая капля должна быть студенистой и легко отделяться от блюдца. С поверхности готового желе необходимо снять пену и в горячем виде разлить его по сухим прогретым банкам. Закатайте герметично продукт металлическими крышками и пастеризуйте при температуре 85–90 °С в течение 15–20 минут. Затем банки охладите и поставьте для хранения в прохладное место. Можно накрыть заполненные банки чистой тканью, а после полного охлаждения обернуть горлышки пергаментной бумагой, смоченной водкой или спиртом, и завязать шпагатом.

Цукаты

Этот вид заготовок называют еще сухим вареньем. Цукаты вы можете приготовить из любых фруктов, овощей и ягод, но более всего для этого подходят яблоки, груши, лимоны, апельсины, арбузные корки и рябина. При этом можно смешивать фрукты и ягоды друг с другом. Подготовка плодов ни чем не отличается от их обработки для варенья. Сварите их точно так же в сахарном сиропе в несколько приемов. В конце варки добавьте ванилин, цедру лимона, гвоздику или корицу.

Готовую массу вылейте на сито или дуршлаг и выдержите 1–1,5 часа, чтобы стек весь сироп. Затем плоды разложите на сите равномерным слоем и подсушите в духовке при температуре 40 °С. Подсушенные цукаты обсыпьте сахаром и снова подсушите в теплой духовке.

Готовый продукт разложите по стеклянным банкам и тщательно закройте их целлофаном или пергаментной бумагой. Оставшийся после приготовления цукатов сироп вы можете использовать для других заготовок: повидла, джема, варенья.

Сироп

Сиропами называются сгущенные фруктовые или ягодные соки с содержанием сахара в них не менее 65 %. Соки для сиропов из ягод вы можете извлекать путем протирания и прессования, а из фруктов – при длительном отваривании и процеживании через марлю. Все сиропы рекомендуется готовить на сильном огне, чтобы они не успевали загустеть. Для получения светлого, прозрачного сиропа не кладите в него сразу сахар, а делайте это только после того, как часть сока выпарится. При этом добавьте и немного лимонной кислоты.

Готовность сиропа определяйте следующим образом: в стакан с холодной водой опустите остывшую каплю сиропа. Если она утонет, а при помешивании быстро растворится, продукт готов. Если капля растает, не достигнув дна, продолжите варку. А если же капля не растворится, это будет означать, что вы переварили сироп.

Готовый продукт в горячем виде разливайте по бутылкам, но закатывать не спешите. Делать это надо только после полного охлаждения сиропа. Хранить данный вид заготовок следует в сухом, прохладном месте.

Некоторые хозяйки готовят сироп холодным способом. Для этого во фруктово – ягодный сок добавьте сахар согласно рецепту и тщательно размешивайте, пока он весь не растворится. Затем сироп процедите через несколько слоев марли и разлейте по бутылкам. В таком продукте сохраняется много витаминов и питательных веществ, но он долго не хранится. Как только вы обнаружите признаки брожения, прокипятите сироп, добавив на каждый литр по 250 г сахара, и снова разлейте.

Смоква

По способу приготовления и вкусовым качествам этот продукт считается разновидностью мармелада.

Чтобы приготовить смокву, доведите фрукты или ягоды до мягкости на умеренном огне и протрите их через сито. Полученное пюре смешайте с сахаром и варите, непрерывно помешивая его деревянной лопаткой. Когда масса начнет

отставать от стенок посуды и тянуться за лопаткой, разложите ее на фаянсовые тарелки, смазанные сливочным маслом или смоченные водой. Толщина слоя не должна быть больше, чем 1 см. Подсушивайте продукт в течение 2–3 суток на открытом воздухе или 10 часов в духовке при температуре 50 ˚С с открытой дверцей.

Подсушенную смокву нарежьте кубиками, обсыпьте сахарной пудрой и разложите по банкам. Закрывать их рекомендуется целлофаном или пергаментной бумагой.

Рецепты для консервирования фруктов и ягод

Абрикосы натуральные

Ингредиенты: 1 кг абрикосов.

Отобрать плотные, слегка недозрелые плоды, одинаковые по величине. Следует помнить, что плоды абрикосов с небольшой прозеленью после стерилизации приобретают естественную оранжевую окраску.

Тщательно отобранные плоды хорошо помыть и очистить от плодоножек. Поскольку целые абрикосы занимают очень много места, можно разрезать их по бороздке и удалить косточки. Половинки плотно уложить в банки и залить кипящей водой. После чего накрыть банки простерилизованными крышками и поставить на 10 минут стерилизоваться в кипящую воду.

После этого банки с абрикосами немедленно закатать и перевернуть вверх дном. Охладить банки, не накрывая.

Эти консервы являются полуфабрикатом для приготовления компотов, варенья, джема и начинки для пирогов.

Айва натуральная

Ингредиенты: 1 кг айвы.

Для консервирования следует выбрать спелые неповрежденные плоды. Отобранную айву помыть и дать воде стечь. После чего удалить семечки и нарезать плоды дольками. Чтобы айва не окислилась, положить дольки в эмалированный таз и залить холодной водой.

Сразу после этого поставить кипятить воду для бланширования. Сложить айву в дуршлаг и опускать в кипяток несколько раз, чтобы в общей сложности время бланширования составило 10–12 минут. После этого охладить айву, уложить в подготовленные банки и залить кипятком. Накрыв

стерилизованными крышками, поставить банки с айвой стерилизоваться. Время стерилизации: для полулитровой банки – 10 минут, для литровой – 12–15 минут, для трехлитровой – 25 минут.

Сразу после окончания стерилизации закатать банки. Затем перевернуть их вверх дном и укутать теплым одеялом.

Эти консервы можно использовать для приготовления в зимнее время компотов, варенья или джема, а также в качестве начинки для пирогов.

Боярышник, протертый с сахаром

Ингредиенты: 1 кг ягод боярышника, 300 г сахара.

Ягоды боярышника помыть и бланшировать 2–3 минуты в кипящей воде. Размягченные плоды протереть через сито, постепенно подсыпая сахар.

Полученную массу переложить в горячие банки, засыпать сахарным песком, герметично закрыть простерилизованными крышками и поставить в прохладное место.

Брусника в сиропе

Ингредиенты: 1 кг брусники, 500 мл воды, 300 г сахара, лимонная цедра по вкусу.

Ягоды перебрать, удалив недоспелые или испорченные, и хорошо помыть.

Приготовить сахарный сироп: в воду насыпать сахар, добавить лимонную цедру и вскипятить, после чего немного охладить и процедить через марлю, сложенную в несколько слоев.

Отсортированные ягоды положить в банки, залить остывшим сиропом, закрыть крышками (можно накрыть пергаментной бумагой и хорошо обвязать шпагатом или ниткой) и поставить в прохладное место.

Брусника, протертая с сахаром

Ингредиенты: 1 кг брусники, 1 кг сахара.

Бруснику тщательно помыть, перебрать, удалив непригодные (перезревшие, испорченные) ягоды, и опустить в кипящую воду, где бланшировать в течение 10 минут. Затем, остудив, протереть через сито. В полученную массу добавить сахар и нагреть, не доводя до кипения.

Готовую бруснику переложить в стерильные банки, накрыть

их крышками, установить в емкость с горячей водой и стерилизовать в течение 20–30 минут, после чего герметично закрыть и поставить в прохладное место.

Клубника с сахаром

Ингредиенты: 1 кг клубники, 500 г сахара.

Выложите подготовленные ягоды в эмалированный таз, пересыпая сахаром. Выдерживайте их в течение 3–4 часов.

Поставьте таз на огонь, доведите до кипения и варите 5–7 минут при постоянном помешивании.

Разлейте кипящую массу по подготовленным и прогретым стеклянным банкам, наполняя их доверху.

Закатайте консервы лакированными металлическими крышками, переверните банки вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Клубника в собственном соку с сахаром

Ингредиенты: 1 кг клубники, 250 г сахара.

Выложите ягоды в таз, пересыпав их сахаром, и поставьте на 6–7 часов в прохладное место.

Слейте образовавшийся сок, а клубнику разложите в полулитровые банки, наполняя их до плечиков.

Сок нагрейте до температуры 90 °С и залейте им ягоды. Накройте банки лакированными металлическими крышками и установите в емкость с горячей водой для пастеризации.

Тепловую обработку проводите при температуре 80 °С в течение 7–8 минут. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Клубника в собственном соку без сахара

Ингредиенты: 1 кг клубники.

Выложите клубнику в дуршлаг и промойте холодной проточной водой. Оставьте на 30 минут, чтобы хорошо стекла вода. Плотно уложите ягоды в сухие простерилизованные полулитровые банки и слегка утрамбуйте с помощью деревянной лопатки.

Накройте лакированными металлическими крышками, установите в емкость с теплой водой и стерилизуйте при температуре 100 °С в течение 10 минут.

Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до

полного охлаждения.

Клубника в соке из красной смородины

Ингредиенты: 1 кг клубники, 200 мл сок красной смородины, 300 г сахара.

Клубнику переберите, промойте холодной водой. Залейте соком красной смородины и выдерживайте 2 часа. Добавьте сахар и доведите всю массу до кипения при непрерывном помешивании. Чистые банки простерилизуйте и по горячим разлейте кипящий сироп с ягодами.

Закатайте банки и переверните их вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Малина с сахаром

Ингредиенты: 1 кг малины, 500 г сахара.

Выложите подготовленные ягоды в таз, пересыпав сахаром. Выдерживайте их в течение 3–4 часов.

Поставьте таз на огонь, доведите до кипения и варите 5–7 минут при постоянном помешивании.

Разлейте кипящую массу по подготовленным и прогретым стеклянным банкам, наполняя их доверху.

Закатайте консервы лакированными металлическими крышками, переверните банки вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Малина в собственном соку без сахара

Ингредиенты: 1 кг малины, 1 л малинового сока.

Поместите малину в дуршлаг и промойте под холодной проточной водой. Оставьте на 30 минут для того, чтобы стекла вода.

Плотно уложите ягоды в сухие простерилизованные полулитровые банки.

Нагрейте сок из отбракованных ягод малины до температуры 40–50 ˚С и разлейте по банкам с малиной.

Накройте банки лакированными металлическими крышками, установите в емкость с теплой водой.

Стерилизуйте при температуре 100 ˚С в течение 10 минут.

Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Малина в собственном соку с сахаром (1–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг малины, 250 г сахара.

Поместите ягоды в таз, пересыпав их сахаром, и поставьте на 6–7 часов в холодное место. Слейте образовавшийся сок, а малину разложите по полулитровым банкам, наполняя их до плечиков.

Сок нагрейте до температуры 90 ˚С и залейте им ягоды.

Накройте банки лакированными металлическими крышками и установите в емкость с горячей водой для пастеризации.

Тепловую обработку проводите при температуре 80 ˚С в течение 7–8 минут.

Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Малина в собственном соку с сахаром (2–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг малины, 400 г сахара.

Малину переберите, переложите в таз, пересыпая сахаром. Выдерживайте ее в течение 12 часов в прохладном месте.

Когда выделится сок, слейте его и нагрейте до 85 ˚С.

Ягоды разложите по банкам, наполнив по плечики, и залейте горячим соком. Накройте тару металлическими лакированными крышками и поставьте в емкость с горячей водой для стерилизации.

Тепловую обработку проводите при температуре 100 ˚С в течение 3 минут с момента закипания воды. Закатайте банки и переверните их вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Крыжовник в собственном соку с сахаром (1–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг крыжовника, 500 г сахара, 100 мл воды.

Подготовленный крыжовник выложите в таз и засыпьте сахаром, добавьте воду. Нагрейте массу до температуры 85 ˚С при постоянном помешивании.

Через 5 минут снимите таз с огня и перелейте его содержимое в хорошо прогретую тару. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Крыжовник в собственном соку с сахаром

(2–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг крыжовника, 250 г сахара, 1 л воды.

Выложите крыжовник в дуршлаг и бланшируйте в кипящей воде в течение 3–5 минут. Охладите в холодной проточной воде и слегка обсушите. Ягоды плотно уложите в сухие стерилизованные полулитровые банки.

Приготовьте сироп, доведите его до кипения и разлейте по банкам.

Накройте их лакированными металлическими крышками, установите в емкость с теплой водой.

Стерилизуйте при температуре 100 °С в течение 20 минут.

Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Крыжовник в собственном соку без сахара

Ингредиенты: 1 кг крыжовника, 1 л воды.

Выложите крыжовник в дуршлаг и бланшируйте в кипящей воде в течение 3–5 минут. Охладите в холодной проточной воде и слегка обсушите. Ягоды плотно уложите в сухие, стерилизованные полулитровые банки.

Вскипятите воду и разлейте по банкам. Накройте их лакированными металлическими крышками, установите в емкость с теплой водой. Стерилизуйте при температуре 100 °С в течение 20 минут.

Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Моченая брусника

Ингредиенты: 1 кг брусники, 80 г меда или 50 г сахара.

Зрелую крепкую бруснику следует перебрать, помыть в холодной воде, насыпать в стеклянный сосуд и залить холодным сиропом, приготовленным из воды с медом или сахаром.

Для мочения рекомендуется выбирать бруснику яркого цвета: темно – красная долго не хранится, а бледно – розовая невкусная.

Моченый виноград

Ингредиенты: 1 кг винограда, 60 г семян горчицы, 1 л холодной воды.

Для этого рецепта лучше выбрать виноград винных сортов,

который имеет плотную кожицу. Спелые, крупные, неповрежденные ягоды винограда промыть несколько раз проточной водой, высушить и положить в подготовленные банки, пересыпая семенами горчицы.

Аккуратно налить в банки холодную воду, чтобы она полностью покрыла виноград. Накрыть банки пергаментной бумагой и поставить в прохладное сухое место.

Виноград будет готов к употреблению примерно через 20 дней.

Сахарные груши

Ингредиенты: 1 кг груш, 400 г сахара.

Лучше всего отобрать спелые груши кисло – сладких сортов. Тщательно промыть их под струей холодной воды, удалить плодоножки, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать небольшими кусочками.

Плоды уложить в банки рядами, пересыпая каждый сахаром, накрыть крышками, простерилизовать и закатать.

Дыня маринованная

Ингредиенты: 1 кг дыни.

Для маринада: 400 мл воды, 60 г меда, 5–6 горошин душистого перца, 200 мл столового уксуса, гвоздика и корица по вкусу, 20 г соли.

Для приготовления маринованной дыни следует выбрать плод средней спелости. Помыть его, разрезать пополам, удалить семена, срезать корку, а мякоть нарезать крупными кубиками.

Подготовленную дыню положить в стеклянные банки, залить холодным маринадом и закрыть крышкой. Банки поставить в глубокий таз или кастрюлю, предварительно постелив на дно тряпку или толстую бумагу. Налить в емкость воду вровень с горлышками банок и кипятить в течение часа.

Снять емкость с огня, банки оставить в ней до полного остывания. После этого вынуть банки из воды.

Хранить в холодном месте. Рекомендуется подавать дыню как салат ко вторым блюдам из жареного мяса или птицы.

Маринад из дыни

Ингредиенты: 1 кг дыни, 1 л столового уксуса, толченые гвоздика, корица, мускатный орех по вкусу.

Выбрать недозрелую дыню, очистить от корки, нарезать кусками, положить в эмалированную кастрюлю и залить уксусом. Оставить на 10–12 часов.

Уксус слить, залить свежим. И так повторять до 5 раз. Затем дыню варить в слитом уксусе до полного разваривания, добавить в самом конце гвоздику, корицу и мускатный орех.

Уложить в банки и залить тем же уксусом, в котором варилась дыня, накрыть пергаментной бумагой, завязать.

Банки выставить на 1 неделю на солнце, затем поставить в прохладное место, где и хранить до употребления.

Ежевика в собственном соку

Ингредиенты: 1 кг ежевики, 300–500 г сахара.

Ягоды промыть и насыпать в емкость, пересыпая каждый слой сахаром, выдержать 5–6 часов в холодном месте.

Выделившийся сок подогреть, но не доводить до кипения. Затем этим соком залить ягоды, переложить их в стеклянные банки, закрыть крышками и простерилизовать.

Земляника в бутылках

Ингредиенты: 1 кг земляники.

Ягоды помыть, очистить, перебрать и обсушить. Подготовленную таким образом землянику засыпать в чистые бутылки. Каждую бутылку закупорить, залить сургучом, смолой или стеарином. Хранить в холодном погребе или зарытыми в песок.

Земляника, законсервированная таким способом, надолго сохраняет свои качества.

Клубничный конфитюр

Ингредиенты: 1 кг клубники, 0,5 кг сахара, 5 г лимонной кислоты или сок 1 лимона.

Для приготовления конфитюра рекомендуется брать некрупные плотные ягоды. Клубнику, тщательно промытую и очищенную от чашелистиков, следует посыпать сахаром и через несколько часов поставить варить сначала на медленном огне, затем на сильном до получения нужной густоты. За несколько минут до готовности в конфитюр добавить лимонную кислоту или лимонный сок.

Готовый конфитюр следует положить горячим в

подготовленные банки, стерилизовать в течение 10 минут и герметично закрыть.

Клубничное пюре

Ингредиенты: 1 кг клубники.

Подготовленные ягоды выложите в кастрюлю из нержавеющей стали, нагрейте до 90 °С при постоянном помешивании.

Протрите массу через сито с помощью деревянной ложки или лопатки. Полученное пюре снова переложите в ту же кастрюлю, поставьте на огонь, доведите до кипения и варите 5–7 минут.

Кипящее пюре разлейте по сухим, хорошо прогретым банкам и герметично закатайте их лакированными металлическими крышками.

Переверните консервы вверх дном и оставьте для медленного охлаждения при комнатной температуре.

Храните пюре в прохладном месте.

Пюре из клубники и малины

Ингредиенты: 1 кг клубники, 1 кг малины.

Подготовленные ягоды протрите через сито.

Нагрейте массу на слабом огне до кипения и варите 1–2 минуты.

Разложите кипящий продукт в стерилизованные, хорошо прогретые банки и герметично закатайте.

Переверните консервы вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Консервированное клюквенное пюре

Ингредиенты: 1 кг клюквы.

Подготовка ягод клюквы должна быть проведена следующим образом: ягоды перебрать, отбраковать негодные к употреблению (гнилые и заплесневевшие, но можно оставить ягоды неправильной формы, с механическими повреждениями и перезревшие), помыть, положить в кастрюлю и залить горячей водой так, чтобы она покрыла ягоды.

Воду следует довести до кипения, кипятить на слабом огне до размягчения плодов, что можно определить на ощупь или заостренной деревянной палочкой, которая должна легко протыкать кожицу.

В воде при разваривании растворяется много ценных питательных веществ, поэтому в одной и той же воде рекомендуется проваривать одну за другой несколько порций ягод: вода будет насыщена кислотой из плодов уже после первой варки и при последующих варках качество плодов сохранится лучше. Кастрюлю во время нагревания надо плотно закрыть.

Распаренные таким образом ягоды откинуть на дуршлаг или сито и протереть деревянным пестиком или деревянной ложкой. Полученную массу следует довести до кипения, переложить в подготовленные стерильные банки и закатать. Хранить в прохладном месте.

Соус – сироп из смородины

Ингредиенты: 1 кг смородины, 1,5 кг сахара, корица, мускатный орех по вкусу.

Хорошо промытые и очищенные от веточек ягоды протереть через дуршлаг или сито.

Пюре смешать миксером с сахаром, поставить на огонь, довести до кипения, добавить специи и варить на очень слабом огне 3–5 минут.

Готовый соус горячим разлить в подготовленные банки емкостью не более 500 мл и закатать.

Соус можно подавать к десертным блюдам (пудингам, мусу, мороженому и т. д.).

Соус ассорти

Ингредиенты: 1 кг черной смородины, 3 крупных апельсина, 1 лимон, 100 мл коньяка, перец по вкусу, 1 луковица, барбарис, 15 г соли.

Промытую и очищенную от веточек смородину протереть через дуршлаг или сито.

Добавить выжатый из апельсинов и лимона сок, соль и специи и нагревать на медленном огне до кипения. Лук очистить и мелко нарезать и равными порциями уложить в подготовленные стерилизованные банки емкостью не более 500 мл.

Разлить по банкам коньяк и добавить горячий смородинно – цитрусовый соус.

Прикрытые крышками банки с соусом стерилизовать 5 минут, после чего закатать и перевернуть вверх дном.

Лимонные кружки в сахаре

Ингредиенты: 1 кг лимонов, 1 кг сахара.

Для приготовления лимонных долек в сахаре используют плоды хорошего качества, зрелые, не имеющие механических повреждений.

Тщательно вымытые лимоны аккуратно нарезать кружками толщиной 5–6 мм. Крупные кружки можно разрезать пополам, вынуть семена.

Подготовленные таким образом лимонные кружочки уложить в чистую сухую банку: слой сахарного песка, слой лимонов. Наполнить банку доверху и присыпать сахаром. После этого банку закрыть и оставить при комнатной температуре на 5–7 дней.

Чтобы лимоны лучше пропитались и сахар хорошо растворился, банку следует переворачивать 2–3 раза в день.

После полного растворения сахара и оседания лимонов в банку следует добавить свежие дольки, пересыпанные сахаром, но сироп должен их покрывать.

Хранить такие лимоны в холодильнике можно до 8 месяцев.

Пюре из персиков

Ингредиенты: 1 кг персиков, 200 г сахара.

Для приготовления пюре используются спелые плоды без повреждений и следов болезней. Персики следует помыть, слегка обсушить, удалить кожицу и нарезать. Плоды, с которых трудно снять кожицу, рекомендуется 1 минуту бланшировать в кипятке и обдать холодной водой. Очищенные кусочки персиков надо пропустить через мясорубку, а полученную массу взбить миксером. Затем добавить сахар и полученное пюре налить в подготовленную емкость (банки или бутылки).

Стерилизовать в течение 20 минут.

Пюре можно консервировать и другим способом: довести до кипения и кипящим налить в обернутые бумагой банки. Герметично закрытые банки надо перевернуть вверх дном и держать в таком положении до полного остывания.

Чтобы повысить содержание витаминов, в пюре рекомендуется добавить растертые таблетки витамина С, который действует и как консервант.

Персиковое пюре можно использовать в качестве начинки для пирожков, пирогов и т. д., подавать на десерт с толчеными грецкими орехами или миндалем.

Персиковый конфитюр

Ингредиенты: 1 кг спелых твердых персиков, 300 г сахара, 5 г лимонной кислоты, 100 г молотых жареных грецких орехов.

Разрезанные на 4 или 8 частей персики (со снятой кожицей) засыпать сахаром.

Когда персики дадут сок, их следует поставить на огонь и варить, постоянно помешивая, на очень медленном огне в течение 10 минут. После чего снять с огня и через несколько часов варить конфитюр до загустения, добавив лимонную кислоту и орехи. Готовый конфитюр разлить по банкам и герметично закрыть.

Конфитюр из целых персиков

Ингредиенты: 1 кг персиков, 100 мл воды, 300 г сахара, 3 г лимонной кислоты.

Для приготовления конфитюра рекомендуется сначала сварить сироп. Помытые персики опустить в него с косточками, довести до кипения и варить около 10 минут.

Доваривать конфитюр нужно через несколько часов. Перед окончанием варки в него добавляют лимонную кислоту.

Конфитюр из райских яблок

Ингредиенты: 1 кг яблок, 1,8 кг сахара, 500 мл воды, 10 г крахмала.

Красные, но не переспелые яблоки помыть, обрезать плодоножки и опустить на 2–3 минуты в кипящую воду, затем охладить в холодной воде.

Приготовить сироп из 250 мл воды и 1 кг сахара, остудить и положить в него пробланшированные и охлажденные яблоки.

Плоды держать в сиропе в течение 10–12 часов. Затем варить конфитюр в несколько приемов до готовности, добавляя оставшийся сахар порциями.

Перед окончанием варки влить в конфитюр растворенный в 250 мл воды крахмал для предупреждения засахаривания.

Смородина в собственном соку (1–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг смородины, 200 г сахара.

Промытые, очищенные от веточек и обсохшие ягоды смородины положить в стерилизованные банки, пересыпав сахаром. Накрыв крышками, стерилизовать в течение 15 минут и

закатать.

Смородина в собственном соку (2–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг смородины, 200 г сахара.

Ягоды с сахаром подогреть в закрытой кастрюле до образования сока, переложить в подогретые стерильные банки и слегка утрамбовать, чтобы сок покрывал ягоды. Стерилизовать в течение 20 минут, после чего закатать.

Смородина в собственном соку (3–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг смородины, 700 г сахара.

Смородину выложите в таз, пересыпая сахаром. Слегка раздавите небольшое количество ягод для образования сока на дне таза.

Поставьте таз на слабый огонь, накройте крышкой и нагрейте содержимое до 85 ˚С при периодическом помешивании.

Прогревайте при данной температуре всю массу в течение 5 минут, а затем разлейте ее по предварительно прогретым стерилизованным банкам.

Накройте тару металлическими лакированными крышками и поставьте в емкость с горячей водой для стерилизации.

Тепловую обработку проводите при температуре 100 ˚С в течение 3 минут с момента закипания воды.

Закатайте банки и переверните их вверх дном, оставив так до полного охлаждения.

Смородина в собственном соку без сахара (1–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг черной смородины, 1 л смородинового сока.

Выложите смородину в дуршлаг и промойте холодной проточной водой. Ягоды слегка обсушите и плотно уложите в сухие стерилизованные полулитровые банки.

Нагрейте сок до температуры 40–50 ˚С и разлейте по банкам.

Накройте их лакированными металлическими крышками, установите в емкость с теплой водой. Стерилизуйте при температуре 100 ˚С в течение 20 минут.

Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до

полного охлаждения.

Смородина в собственном соку без сахара (2–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг черной смородины, 1 л воды.

Выложите ягоды в дуршлаг и промойте холодной проточной водой. Смородину слегка обсушите и плотно уложите в сухие стерилизованные полулитровые банки.

Нагрейте воду до температуры 50–60 ˚С и разлейте по банкам. Накройте их лакированными металлическими крышками, установите в емкость с теплой водой. Стерилизуйте при температуре 100 ˚С в течение 20 минут.

Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Смородина с сахаром (1–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг черной смородины, 2 кг сахара.

Подготовленные ягоды черной смородины пропустите через мясорубку, добавьте сахар и хорошо перемешайте. Разложите массу по стерилизованным сухим полулитровым банкам.

Накройте их пергаментной бумагой, смоченной в спирте, и обвяжите шпагатом. Храните такие консервы при температуре не выше 1 ˚С.

Смородина с сахаром (2–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг черной смородины, 1 кг сахара.

Подготовленные ягоды пропустите через мясорубку, добавьте сахар и хорошо перемешайте. Поставьте массу на слабый огонь и при постоянном помешивании нагрейте до температуры 60–70 ˚С.

Когда сахар полностью растворится, горячий продукт разлейте по стеклянным банкам, накройте металлическими лакированными крышками и установите в емкость с водой, нагретой до 70 ˚С. Стерилизуйте консервы при температуре 100 ˚С: в полулитровых банках в течение 15 минут, а в литровых – 20 минут. После тепловой обработки закатайте крышки, переверните тару вверх дном и оставьте до полного охлаждения.

Смородина с сахаром

(3–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг черной смородины, 1 кг сахара.

Подготовленные ягоды пропустите через мясорубку, добавьте сахар и хорошо перемешайте. Поставьте массу на огонь и при постоянном помешивании доведите до кипения.

Варите в течение 6–8 минут и в горячем виде разлейте по стеклянным, хорошо прогретым банкам. Закатайте их герметичными крышками и переверните вниз горлышком, оставив до полного охлаждения.

Острая приправа из смородины

Ингредиенты: 1 кг смородины, 100 г сахара, несколько горошин душистого перца, 8—10 бутонов гвоздики, зелень петрушки и эстрагона, 20 г соли.

В свежеотжатый сок смородины следует добавить сахар и соль и уварить до $^1/_3$ объема.

Перец, гвоздику и мелко нарезанную зелень уложить на дно стерилизованных банок емкостью не более 500 мл и залить кипящим смородиновым соком.

Стерилизовать приправу в течение 10 минут, затем закатать. Хранить в прохладном помещении. Приправу можно подавать к мясным, рыбным и овощным блюдам.

Пюре из смородины

Ингредиенты: 1 кг черной смородины.

Подготовленные ягоды выложите в дуршлаг и бланшируйте в кипящей воде в течение 4–5 минут. Протрите массу через сито с помощью деревянной ложки или лопатки. Полученное пюре переложите в кастрюлю, поставьте на огонь, доведите до кипения и варите 5–7 минут.

Кипящее пюре разлейте по сухим, хорошо прогретым банкам и закатайте их лакированными металлическими крышками. Переверните консервы вверх дном и оставьте для медленного охлаждения при комнатной температуре.

Пюре из смородины и малины

Ингредиенты: 1 кг смородины, 200 г сахара, 200 г малинового пюре.

Тщательно помыть смородину, обсушить, оборвать ягоды с

веточек и пропустить через мясорубку с насадкой для отделения кожицы и семян. В полученную массу добавить сахар и пюре из малины, хорошо перемешать и разложить по банкам. Стерилизовать в течение 20 минут и закатать.

Конфитюр из смородины

Ингредиенты: 1 кг смородины, 1 кг сахара, 200 мл воды, 10 г лимонной кислоты, цедра 1 лимона.

Промытые в проточной воде ягоды слегка обсушить, опустить в кипящий сахарный сироп, довести до кипения, снять с огня и через несколько часов доварить до необходимой густоты. Перед окончанием варки в конфитюр добавить лимонную кислоту и цедру. Кипящий конфитюр положить в стерилизованные банки, закатать и банки перевернуть.

Смородина в сладком маринаде

Ингредиенты: 1 кг смородины, 5 мл столового уксуса, 300 г сахара, 2–3 бутона гвоздики, молотая корица на кончике ножа.

Веточки с крупными ягодами хорошо помыть, откинуть на дуршлаг и уложить целиком в стерилизованные банки.

Добавить специи, залить горячим маринадом из уксуса и сахара, после чего банки закатать. Хранить в холодильнике.

Желе из смородины (1–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг черной смородины, 800 г сахара.

Пропустите смородину через мясорубку и отожмите сок с помощью пресса. Добавьте сахар и тщательно размешайте. Поставьте массу на средний огонь и нагревайте до тех пор, пока полностью не растворится сахар.

Смесь в горячем виде процедите через фланель и слейте в ту же емкость. Снова поставьте на огонь, доведите до кипения и уварите на $^1/_4$ часть объема. Разлейте готовое желе по стерилизованным стеклянным банкам. Закатайте их металлическими лакированными крышками и, не переворачивая, оставьте до полного охлаждения.

Желе из смородины (2–й вариант)

Ингредиенты: 2 кг красной смородины, 1,5 кг сахара.

Ягоды залейте водой и на слабом огне нагрейте до появления пара. В горячем состоянии протрите смородину через сито с помощью деревянной лопатки.

В протертую массу положите сахар и размешайте. Поставьте на огонь, доведите до кипения и снимите с плиты на 15–20 минут. Затем уваривайте смесь до тех пор, пока на поверхности не перестанет образовываться пена. Перед концом варки добавьте 50 г предварительно замоченного желатина.

Готовое желе в горячем виде разлейте по стерилизованным стеклянным банкам и оставьте их открытыми на 24 часа.

Закатайте банки металлическими лакированными крышками или закройте пергаментной бумагой.

Желе из смородины (3–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг черной смородины, 500 г сахарной пудры.

Подготовленные ягоды промойте проточной холодной водой и слегка обсушите. Отожмите из смородины сок, не протирая через сито. Постепенно подсыпайте в полученный сок сахарную пудру и взбивайте его деревянной лопаткой.

Когда смесь загустеет, разложите ее по стеклянным стерилизованным банкам и закройте пергаментной бумагой, смоченной спиртом.

Храните такое желе на холоде.

Желе из смородины (4–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг черной смородины, 800 г сахара, 200 мл воды.

Подготовленные ягоды выложите в кастрюлю, налейте воду и поставьте на средний огонь. Нагрейте массу до температуры 70 °С, превратив ее в кашу.

Горячие ягоды быстро протрите через сито, добавьте в несколько приемов при постоянном помешивании сахар. После закипания варите желе еще в течении 10 минут.

Разлейте продукт горячим по стерилизованным прогретым банкам, накройте их металлическими лакированными крышками и установите в емкость с горячей водой. Стерилизуйте полулитровые банки при температуре 100 °С в течение 7 минут, а литровые – 10 минут.

Крышки закатайте и переверните банки вниз горлышком, оставив до полного охлаждения.

Желе из смородины (5–й вариант)

Ингредиенты: 1 л сока красной смородины, 1,2 кг сахара.

Отожмите сок из подготовленных ягод красной смородины с помощью пресса или соковыжималки. Всыпьте порциями сахар при непрерывном помешивании и оставьте массу на 4–5 часов при комнатной температуре.

Периодически помешивайте желе, поднимая со дна сахар.

Когда сахар растворится, разложите продукт по небольшим банкам и накройте их пергаментной бумагой.

Поставьте желе в прохладное место. Оно прекрасно сохранится до весны.

Желе «Ассорти»

Ингредиенты: 1 кг красной смородины, 500 г пюре из малины, 1,7 кг сахара, 300 мл воды.

Подготовленные ягоды смородины выложите в дуршлаг и бланшируйте в кипящей воде в течение 2–3 минут. Протрите их через сито в горячем виде. Добавьте к массе готовое малиновое пюре без сахара и перемешайте.

Приготовьте сахарный сироп, остудите до 80 °С и влейте его в ягодное пюре. Всю массу тщательно перемешайте, разложите по стерилизованным прогретым банкам и поставьте на 4–5 дней на открытое солнечное место, защитив от насекомых марлей в один слой.

Накройте каждую банку кружком из пергаментной бумаги, смоченной спиртом, и закатайте герметичной крышкой.

Смородина, протертая в сахарном сиропе

Ингредиенты: 1 кг черной смородины, 1,2 кг сахара, 300 мл воды.

Подготовленные ягоды пропустите через мясорубку. Приготовьте сахарный сироп, прогревая его до полного растворения сахара. Горячий сироп процедите через 3–4 слоя марли.

Доведите его до кипения и залейте им массу из смородины. Все тщательно перемешайте и разложите готовый продукт по

стеклянным стерилизованным банкам, наполняя их доверху. Накройте каждую банку кружком из пергаментной бумаги, смоченным спиртом, и закатайте герметичной металлической крышкой.

Храните консервы в прохладном месте.

Смородина, протертая с сахаром

Ингредиенты: 1 кг черной смородины, 2 кг сахара.

Подготовленные ягоды черной смородины пропустите через мясорубку. Положите сахар и тщательно перемешайте.

Оставьте массу при комнатной температуре на 4–5 часов и периодически перемешивайте ее, чтобы весь сахар растворился. Разложите смородину по стеклянным стерилизованным банкам и накройте пергаментной бумагой.

Храните эту заготовку в прохладном месте.

Смоква из смородины

Ингредиенты: 2,5 кг черной смородины, 1,5 кг сахара, 75 мл воды, 100 г сахарной пудры.

Подготовленные ягоды выложите в таз, засыпьте сахаром, налейте воду и перемешайте. Поставьте таз на слабый огонь и варите содержимое при постоянном помешивании.

Массу продолжайте уваривать до тех пор, пока она не будет легко отделяться ото дна таза и тянуться за деревянной лопаткой. Выложите продукт на плоские тарелки, смоченные холодной водой или смазанные сливочным маслом, разровняйте ножом и охладите.

Подсушенную смокву нарежьте квадратиками или ромбиками, обсыпьте сахарной пудрой и уложите в стеклянные банки.

Накройте тару пергаментной бумагой, обвяжите бечевкой и поставьте на хранение в прохладное место.

Пастила из смородины

Ингредиенты: 1 кг черной смородины, 100 г сахарной пудры.

Бланшируйте подготовленные ягоды в кипящей воде в течение 4–5 минут и в горячем виде протрите через сито. Полученное пюре поставьте на слабый огонь и уварите в несколько приемов на половину объема при непрерывном помешивании.

Готовое пюре снимите с огня и охладите.

Теплую пастилу разложите в подготовленную тару (ящики), выстланную пергаментной бумагой, смазанной растительным маслом. Сушите продукт на солнце или в духовке при температуре 70 ˚С.

Нарежьте пастилу кусочками, обваляйте в сахарной пудре и разложите по сухим прокипяченным банкам, закрыв их пергаментной бумагой.

Смородина в сахарной пудре

Ингредиенты: 1 кг черной смородины, 1 кг сахарной пудры, 2 шт. яичных белков.

Подготовленные ягоды промойте холодной водой и обсушите, разложив их в один слой на бумаге. Слегка взбейте яичные белки и погрузите в эту массу смородину, стараясь перемешать так, чтобы белками была покрыта вся кожица ягод.

Поместите смазанные ягоды в дуршлаг, чтобы стекла лишняя белковая масса.

Выложите смородину в глубокую тарелку и обсыпьте ее сахарной пудрой.

Ягоды должны покрыться тонкой белой корочкой. После этого оставьте их на тарелке для подсушивания. Готовые ягоды разложите по стерилизованным сухим стеклянным банкам и накройте пергаментной бумагой. Храните их в прохладном месте.

Конфеты из красной смородины

Ингредиенты: 500 г красной смородины, 200 г сахарной пудры, 20 мл воды, 15 мл лимонного сока.

Сахарную пудру смешайте с водой и лимонным соком и разотрите добела. Масса должна загустеть. Окуните в смесь ягоды красной смородины и выложите их на блюдо, смазанное пчелиным воском.

Когда конфеты подсохнут, сложите их в сухие стерилизованные банки, пересыпая сахарной пудрой, и закройте пергаментной бумагой.

Храните продукт не дольше 30 дней в прохладном месте.

Цукаты из смородины

Ингредиенты: 1 кг смородины, 1,2 кг сахара, 300 мл воды.

Вымойте ягоды холодной водой, слегка обсушите и поместите

в таз. Приготовьте сахарный сироп, прокипятив его до полного растворения сахара. Процедите сироп через 3–4 слоя марли и снова нагрейте до кипения. Залейте сиропом ягоды и поставьте таз на огонь. Доведите смесь до кипения, варите 5 минут и оставьте на 8—10 часов.

Уваривайте массу до готовности, то есть до достижения температуры 108 °С в самом конце варки. Выложите смесь в дуршлаг и дайте сиропу стечь.

Оставшиеся в дуршлаге ягоды разложите на плоских тарелках или противне, обсыпанных сахаром, и подсушивайте при комнатной температуре в течение 5–6 суток или в духовке при температуре 35–40 °С 3–4 часа.

Скатайте вручную небольшие шарики из 10–12 ягод. Обваляйте их в сахаре и досушивайте при комнатной температуре еще 5–6 суток. Готовые цукаты уложите в сухие стерилизованные банки и закатайте герметичными металлическими крышками.

Маринованная смородина (1–й вариант)

Ингредиенты: 3,5 кг смородины, 1,5 л воды, 1 кг сахара, 15 мл уксусной 70 %-ной кислоты, 5 шт. гвоздики, 5 горошин душистого перца, 1 чайная ложка корицы.

Спелую красную, белую или черную смородину промойте холодной водой, слегка обсушите и плотно уложите в полулитровые банки. Налейте воду в кастрюлю, добавьте сахар, пряности и нагрейте смесь до кипения.

Процедите и снова нагрейте до температуры 85–90 °С. Добавьте уксусную кислоту и залейте горячим маринадом ягоды. Накройте банки металлическими лакированными крышками и установите в емкость с горячей водой для пастеризации.

Проводите тепловую обработку при температуре 85 °С в течение 15 минут.

Закатайте крышки, переверните банки вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Маринованная смородина (2–й вариант)

Ингредиенты:

1 кг черной смородины, 200 мл яблочного уксуса, 200 мл смородинового сока, 400 г меда, 10 шт. гвоздики, 10 г корицы, 15 горошин душистого перца, 3 шт. лаврового листа.

Подготовленные крепкие ягоды черной смородины плотно уложите в стерилизованные полулитровые стеклянные банки. Приготовьте маринад, смешав сок, уксус и специи.

Поставьте смесь на слабый огонь и добавьте мед. Нагревайте до полного его растворения. Вскипятите маринад и залейте им смородину. Накройте банки металлическими лакированными крышками и установите в емкость с горячей водой для пастеризации.

Проводите тепловую обработку при температуре 85 °С в течение 15 минут.

Закатайте крышки, переверните банки вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Пюре из малины

Ингредиенты: 1 кг малины.

Подготовленные ягоды выложите в кастрюлю из нержавеющей стали и нагрейте до 90 °С при постоянном помешивании. Протрите массу через сито с помощью деревянной ложки или лопатки.

Полученное пюре снова переложите в ту же кастрюлю, поставьте на огонь, доведите до кипения и варите 5–7 минут. Кипящее пюре разлейте по сухим, хорошо прогретым банкам и закатайте их лакированными металлическими крышками.

Переверните консервы вверх дном и оставьте для медленного охлаждения при комнатной температуре.

Желе из малины (1–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг малинового сока, 800 г сахара.

Протрите малину через сито и отожмите сок с помощью пресса. Добавьте сахар и тщательно размешайте. Поставьте массу на средний огонь и уварите на $^1/_3$ часть объема. Готовое желе в горячем виде разлейте по стерилизованным стеклянным банкам.

Закатайте их металлическими лакированными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Желе из малины (2–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг малины, 1 л воды, 1,5 кг сахара, 50 г желатина.

Ягоды залейте водой и на слабом огне доведите до кипения. Варите малину в течение 15 минут. Слейте отвар в холщовый мешочек и тщательно отожмите сок.

Положите в сок сахар и размешайте. Уваривайте смесь до тех пор, пока капля на холодной тарелке не будет растекаться. Перед концом варки в желе добавьте 50 г предварительно замоченного желатина.

Готовое желе в горячем виде разлейте по стерилизованным стеклянным банкам. Закатайте их металлическими лакированными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Смоква из малины

Ингредиенты: 1 кг малины, 1,5 кг сахарного песка, 100 г сахарной пудры.

Подготовленные ягоды выложите в эмалированный таз, пересыпая сахарным песком, и оставьте на 4 часа. Поставьте таз на слабый огонь и варите содержимое при постоянном помешивании.

Слейте часть горячего сока в прогретые стеклянные бутылки, герметично их укупорив. Остальную массу продолжайте уваривать до тех пор, пока она не будет легко отделяться ото дна таза.

Выложите продукт на плоские тарелки, смоченные холодной водой или смазанные сливочным маслом, разровняйте ножом и охладите. Подсушенную смокву нарежьте квадратиками или ромбиками, обсыпьте сахарной пудрой и уложите в стеклянные банки.

Накройте тару пергаментной бумагой, обвяжите бечевкой и поставьте на хранение в прохладное место.

Малина, протертая с сахаром

Ингредиенты: 1 кг малины, 2 кг сахара.

Подготовленные ягоды протрите через сито, добавьте сахар и тщательно перемешивайте до тех пор, пока он не растворится.

Разложите малиновую массу по сухим стерилизованным банкам и закройте их пергаментной бумагой.

Пастила из малины (1–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг малины, 250 г сахара, 100 г сахарной пудры.

Малину промойте холодной водой, поместите в широкую кастрюлю и поставьте в духовку на 40–50 минут. Горячие ягоды протрите через сито с помощью деревянной лопатки.

Полученное пюре поставьте на слабый огонь, добавьте сахар и уварите на половину объема. Горячую пастилу перелейте в подготовленную тару, выстланную пергаментной бумагой, смазанной растительным маслом.

Пастилу высушите на солнце или в духовке при температуре 70 °С. Нарежьте готовый продукт кусочками, обваляйте в сахарной пудре и разложите по сухим прокипяченным банкам, закрыв их пергаментной бумагой.

Пастила из малины (2–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг малины, 500 г сахара, 100 г сахарной пудры.

Малину выложите в кастрюлю, накройте крышкой и поставьте в духовку на 40–50 минут. Горячие ягоды протрите через сито с помощью деревянной лопатки.

Полученное пюре смешайте с сахаром и поставьте на слабый огонь. Уваривайте до густоты желе.

Горячую пастилу разлейте по подготовленным фигурным формочкам, смоченным водой, или выложите ее на противень, выстланный пергаментной бумагой, смазанной растительным маслом.

Пастилу сушите в духовке при температуре 75 °С. Нарежьте готовый продукт кусочками, обваляйте в сахарной пудре и разложите по сухим прокипяченным банкам, закрыв их пергаментной бумагой.

Пастила из малины (3–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг малины, 500 г сахара, 100 г сахарной пудры.

Малину выложите в кастрюлю, накройте крышкой и поставьте в духовку на 40–50 минут. Горячие ягоды откиньте на сито или дуршлаг, дайте стечь соку. Оставшуюся ягодную массу протрите через сито.

Полученное пюре смешайте с сахаром и выбивайте

деревянной лопаткой в течение 1 часа. Поставьте на слабый огонь и уваривайте до густоты желе.

Горячую пастилу выложите на подготовленный противень, выстланный пергаментной бумагой, смазанной растительным маслом. Пастилу сушите в духовке при температуре 75 ˚С.

Нарежьте готовый продукт кусочками, обваляйте в сахарной пудре и разложите по сухим прокипяченным банкам, закрыв их пергаментной бумагой.

Соки и компоты

Сок из смородины (1–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг смородины, 200 г сахара.

Отжатый с помощью соковыжималки сок нагреть, добавить сахар, разлить в подготовленные банки или бутылки и герметично закрыть.

Сок из смородины (2–й вариант)

Ингредиенты: 2 кг черной смородины, 120 мл воды.

Подготовленные ягоды пропустите через мясорубку. Поместите массу в кастрюлю, добавьте воду, размешайте и поставьте на огонь. Нагрейте до 70 ˚С и выдерживайте при этой температуре в течение 15–20 минут. Отожмите с помощью пресса сок, дайте ему отстояться 2–3 часа. Процедите сок через 3–4 слоя марли, слейте его в эмалированную посуду и поставьте на слабый огонь.

Нагревайте при непрерывном помешивании до температуры 95 ˚С, не давая соку закипеть. Горячий продукт разлейте по стерилизованным бутылкам и немедленно герметично укупорьте.

Переверните бутылки вверх дном, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Сок из смородины (3–й вариант)

Ингредиенты: 2 кг смородины, 120 мл воды, 210 г сахара.

Ягоды переберите и пропустите через мясорубку. Добавьте в полученное пюре воду и тщательно перемешайте. Поставьте массу на средний огонь, нагрейте до температуры 70–75 ˚С и

выдерживайте 15–20 минут. Отожмите с помощью пресса сок и процедите его. Добавьте сахар, поставьте посуду с полученным продуктом на огонь и нагрейте его до 75 °С.

Добейтесь полного растворения сахара и еще раз процедите сок. Не дав закипеть, разлейте продукт по стерилизованным и прогретым бутылкам из темного стекла.

Укупорьте бутылки прокипяченными пробками и залейте горлышки парафином. Храните сок с мякотью в темном прохладном месте при температуре 2–4 °С.

Сок из смородины (4–й вариант)

Ингредиенты: 2 кг черной смородины, 200 мл воды, 250 г сахара.

Выложите подготовленные ягоды в таз, залейте водой и поставьте на огонь. Варите до выделения сока, затем процедите всю массу через марлю и отожмите остатки.

Оставьте сок на 2–3 часа, аккуратно слейте и нагрейте до температуры 75 °С. Процедите полученный продукт и нагрейте до 95 °С. Разлейте сок по чистым, хорошо прогретым бутылкам, герметично их укупорьте и переверните вниз горлышком, оставив до полного охлаждения.

Компот из смородины (1–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг смородины, 1 кг сахара, 0,5 л воды.

Тщательно промытую в большом количестве воды смородину следует насыпать в банки, периодически встряхивая для уплотнения, и залить кипящим сахарным сиропом.

Стерилизовать в течение 10 минут, после чего закатать.

Компот из смородины (2–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг черной или красной смородины, 600 г сахара, 400 мл воды.

Подготовленные ягоды смородины плотно уложите в стерилизованные полулитровые банки. Смешайте сахар с водой, поставьте на огонь и доведите до кипения.

После полного растворения сахара процедите сироп через 2–3 слоя марли. Нагрейте сироп до 90 °С и залейте им смородину.

Выдерживайте ягоды в сиропе в течение 3–4 часов.

Накройте банки с компотом лакированными металлическими крышками, установите в емкость с теплой водой и пастеризуйте при температуре 90 ˚С в течение 20 минут.

Закатайте банки и переверните вниз горлышком, оставив до полного охлаждения.

Компот из смородины (3–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг черной смородины, 150 г сахара, 500 мл воды.

Подготовленные ягоды бланшируйте в кипящей воде в течение 2–3 минут, охладите в холодной воде и слегка обсушите. Плотно уложите смородину в банки.

Приготовьте сахарный сироп и им при кипении залейте ягоды.

Накройте банки прокипяченными лакированными металлическими крышками и установите их в емкость с теплой водой для стерилизации.

Проводите тепловую обработку компота при температуре 100 ˚С в течение 8–9 минут с момента закипания воды. Закатайте банки металлическими крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Компот из смородины (4–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг черной или красной смородины, 300 г сахара, 1 л воды.

Выложите подготовленную смородину в таз. Сварите сироп из воды и сахара (200 г), слегка охладите его до температуры 90 ˚С и залейте им ягоды. Доведите массу до кипения, снимите таз с огня и выдерживайте 8—10 часов.

Слейте сироп, а ягоды разложите по стерилизованным банкам. Добавьте в сироп оставшийся сахар (100 г), доведите смесь до кипения и залейте ею смородину.

Накройте банки лакированными металлическими крышками и установите в емкость с горячей водой (80 ˚С). Пастеризуйте компот при температуре 90 ˚С: в полулитровых банках в течение 20 минут, а в литровых 25 минут.

Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения, после чего уберите на хранение.

Компот из смородины (5–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг белой смородины, 400 г сахарного песка, 1 л воды.

Уложите подготовленные ягоды в банки, наполнив их по плечики. Приготовьте сироп из воды и сахарного песка, остудите и залейте им белую смородину. Накройте банки лакированными металлическими крышками и установите в емкость с холодной водой. Доведите температуру воды до 100 ˚С и стерилизуйте полулитровые банки в течение 15–20 минут, а литровые 20–25 минут. Закатайте банки, переверните вниз горлышком, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Сироп из смородины

Ингредиенты: 1 л сока черной или красной смородины, 1,5 кг сахара.

Протрите ягоды через сито с помощью деревянной лопатки и отожмите с помощью пресса сок. Поставьте сок на огонь, добавьте сахар и нагревайте при непрерывном помешивании. Процедите смесь через 3–4 слоя марли и нагрейте ее до 90 ˚С.

Разлейте горячий сироп по прогретым стерилизованным полулитровым банкам, накройте герметичными крышками и закатайте.

Охлаждайте консервы медленно, не переворачивая банок вниз горлышком.

Сок из апельсинов

Ингредиенты: 1 кг апельсинов, 700 мл воды, 200–300 г сахара.

Сок апельсинов можно получить двумя способами. При первом способе вымытые апельсины нарезать, не удаляя кожуру, уложить в эмалированную кастрюлю, налить воду так, чтобы она полностью покрывала сырье, и варить на медленном огне в течение 25–30 минут. После этого полученный сок слить и профильтровать через сложенную в несколько слоев марлю.

При другом способе можно просто воспользоваться соковыжималкой или соковаркой.

Приготовленный чистый апельсиновый сок налить в эмалированную кастрюлю, всыпать сахар и кипятить 10 минут. Готовый сок разлить в простерилизованные теплые банки,

закрыть простерилизованными крышками, а затем, перевернув, охладить.

Абрикосовый сок с мякотью

Ингредиенты: 1 кг абрикосов, 700 г сахара, 700 мл воды.

Чтобы приготовить абрикосовый сок с мякотью в домашних условиях, нужно взять перезревшие мягкие абрикосы, перебрать их, помыть, очистить от плодоножек и удалить косточки. После этого сложить подготовленные плоды в эмалированную кастрюлю или таз и добавить туда 100 мл воды.

Абрикосы кипятить на небольшом огне, помешивая, до размягчения (примерно 10 минут). Размягченные абрикосы протереть через сито или дуршлаг.

Приготовить сахарный сироп из расчета 300 г сахара на 1 л воды. Затем соединить сироп с полученным абрикосовым пюре из расчета 500 мл сиропа на 1 л пюре. После этого кипятить полученную смесь около 10 минут и в горячем виде разлить по стерилизованным банкам.

Чтобы сок не забродил, для закрывания банок следует использовать не капроновые, а металлические крышки.

Яблочный сок

Ингредиенты: 1 кг яблок.

Для сока надо брать только доброкачественные плоды. Яблоки помыть, разрезать ножом из нержавеющей стали на небольшие дольки и пропустить через соковыжималку.

Образовавшийся сок вылить в эмалированную кастрюлю, довести до кипения и разлить в простерилизованные стеклянные банки или бутылки.

Пастеризовать в воде при температуре 85–90 °С: полулитровые банки – 25 минут, литровые – 35 минут. После этого банки закатать жестяными крышками и остудить.

Хранить сок в сухом прохладном помещении или в холодильнике.

Компот из яблок

Ингредиенты: 1 кг яблок, 1 л воды, 300 г сахара.

Отобрать доброкачественные яблоки, помыть их в холодной воде и вынуть сердцевины. Крупные яблоки можно нарезать половинками или дольками.

Подготовленные плоды сложить в чистые банки. Очищенные и нарезанные яблоки быстро темнеют, поэтому желательно, чтобы сироп был готов к тому времени, когда яблоки будут заложены в банки. Сироп готовится следующим образом: в кастрюлю налить воду и высыпать туда сахар, довести до кипения.

Яблоки залить горячим сиропом, через 5 минут слить его обратно в кастрюлю, где он кипятился, и снова вскипятить.

Снова залить сиропом яблоки, закатать банки крышками, перевернуть их вверх дном и оставить до остывания. Когда компот остынет, банки поставить в прохладное сухое помещение для хранения.

Компот из яблок в собственном соку

Ингредиенты: 1 кг яблок, 1 л яблочного сока.

Отобранные и помытые яблоки, нарезанные дольками или в целом виде, опустить на 2–3 минуты в кипящую воду, затем охладить в холодной воде и уложить в подготовленные банки.

Свежеприготовленный яблочный сок довести до кипения, но не кипятить. Залить его в банки с яблоками и пастеризовать при температуре 85 °С: литровые банки – 15 минут, двухлитровые – 25 минут, трехлитровые – 30 минут.

Сок из черешни (1–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг черешни.

Для приготовления черешневого сока рекомендуется использовать созревшие, неповрежденные плоды. Промытую черешню немного обсушить и измельчить с помощью мельницы для плодов, валики которой настроены на частичную перемолку косточек. Полученная масса должна отстояться в течение нескольких часов. Затем плоды отжать вручную или с помощью домашнего пресса. Полученный сок профильтровать, разлить в подготовленные банки или бутылки. После чего стерилизовать в течение 10 минут и герметично закрыть.

Сок из черешни (2–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг черешни.

Созревшие ягоды черешни промыть и пропустить через соковыжималку. Сок довести до кипения и горячим разлить в

подготовленные бутылки или стеклянные баллоны, которые необходимо наполнить доверху, закупорить прокипяченными пробками и сразу залить парафином. Сок хранить в темном прохладном месте.

Черешневый компот

Ингредиенты: 1 кг черешни.

Для сиропа: 0,5 л воды, 300 г сахара, 5 г лимонной кислоты.

Черешневый компот лучше готовить из черешни только одного сорта и цвета. Плоды уложить в приготовленные банки и залить равным количеством сиропа. Долить кипящей водой. Стерилизовать в течение 15 минут, закрутить и перевернуть банки вверх дном. Компот из красной черешни станет вкуснее, если залить его вишневым сиропом.

Сироп из шиповника (1–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг шиповника, 1 кг сахара, 3–4 г винной кислоты.

Шиповник помыть, залить 1 л кипятка и оставить на 1–2 дня. После этого отвар процедить, растворить в нем сахар, варить 5–7 минут и добавить винную кислоту.

Сироп разлить по чистым сухим бутылкам, закупорить и хранить в прохладном месте.

Сироп из шиповника (2–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг свежих плодов шиповника, 1 кг сахара, 1 л воды.

Плоды шиповника тщательно перебрать, очистить от семян и пропустить через мясорубку. Затем кипятить в 500 мл воды в течение 12–15 минут. Отдельно сварить сахарный сироп, залить им ягоды и кипятить на медленном огне около 15 минут. Готовый сироп процедить и налить в чистые сухие бутылки.

Хранить в прохладном месте. Сваренные ягоды можно использовать как начинку для пирогов.

Абрикосовый сироп

Ингредиенты: 1 кг абрикосов, 1 кг сахара, 1 л воды.

Отобрать неповрежденные плоды одинаковой степени зрелости. Тщательно помыть и удалить косточки. Положить подготовленные абрикосы в эмалированную кастрюлю, залить холодной водой и поставить на умеренный огонь. Варить до готовности.

Отвар слить в другую емкость, а плоды остудить и протереть через мелкое сито. После этого соединить полученное абрикосовое пюре с отваром.

Растворить сахар в горячей воде, процедить и добавить в протертую массу. Полученную смесь поставить на огонь и варить в течение 15 минут, помешивая.

Абрикосовый сироп остудить и разлить по стерилизованным банкам. Герметично закрыть.

Сироп «Пражский»

Ингредиенты: 1 кг красной смородины, 30 мл сока черной смородины или малины, 1 кг сахара.

Промытые и очищенные ягоды красной смородины размять деревянным пестиком, добавить 100 г сахара, перемешать и на 3–4 дня поставить в холодильник. Затем полученную массу переложить во фланелевый мешочек и дать соку стечь.

Сок смешать с оставшимся сахаром, добавить сок черной смородины или малины и довести до кипения.

Полученный сироп разлить по стерильным банкам и закатать.

Закрытые банки следует перевернуть.

Сок из шиповника

Ингредиенты: 1 кг ягод шиповника, 100 г сахара.

Для приготовления сока необходима паровая соковарка. Сок не надо стерилизовать, дабы сохранить максимальное количество витамина С.

Переспелый шиповник перебрать, хорошо помыть в проточной воде, загрузить в соковарку и добавить сахар.

Через час сок перелить в сухие чистые банки.

Сироп из лепестков шиповника

Ингредиенты: 30 г лепестков цветков шиповника, 1 л воды, 700 г сахара.

Хорошо промытые лепестки уложить в банку, залить кипящим сахарным сиропом, плотно закрыть и выдержать 12–15

часов.

Витаминный сироп можно добавлять в десертные блюда.

Компот из абрикосов

Ингредиенты: 1 кг абрикосов, 0,6–1 кг сахара, 1 л воды.

Для компотов используются слегка недозрелые плоды с довольно плотной мякотью, так как мягкие или перезрелые при пастеризации разваривaются и компот получается мутным.

Компот из абрикосов можно готовить как из целых плодов, так и из половинок. При использовании целых абрикосов их тщательно перебрать, помыть и удалить плодоножки. Для приготовления компота из половинок перебрать абрикосы, помыть, удалить плодоножки, разрезать пополам по бороздке, после чего удалить косточку.

Подготовленные абрикосы сложить в таз и залить холодной водой.

Банки простерилизовать и плотно уложить в них абрикосы.

Сахарный сироп вскипятить и кипящим заполнить банки с абрикосами.

Компот из абрикосов можно готовить двумя способами: со стерилизацией и без нее. Чтобы банки с компотом простерилизовать, для этого нужно накрыть их простерилизованными крышками и опустить в кипящую воду. Полулитровые банки стерилизовать около 10 минут, литровые банки – 10–12 минут, трехлитровые банки – около 25–30 минут. После окончания стерилизации необходимо сразу же закатать банки.

Чтобы избежать стерилизации, сразу же после заполнения банок с абрикосами кипящим сиропом следует прикрыть их простерилизованными крышками и оставить до остывания. После этого осторожно слить сироп в кастрюлю и снова прокипятить его.

Залив банки кипящим сиропом во второй раз, нужно немедленно их закатать. После этого перевернуть вверх дном, поставить на пол и укутать теплым одеялом. Банки с компотом оставить в таком положении на всю ночь, а утром убрать в продуктовый шкаф или погреб.

Перед употреблением компот разбавить охлажденной кипяченой водой по вкусу и добавить немного льда.

Компот из брусники (1–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг брусники, 1,5 кг сахара, 1 л воды.

Промытые ягоды варить в воде около 5 минут, затем вынуть, дать воде стечь, засыпать бруснику в стерилизованные банки и залить сахарным сиропом. Стерилизовать в течение 30 минут, после чего закатать.

Компот из брусники (2–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг брусники, 1,5 кг сахара.

Ягоды, залитые небольшим количеством воды, нагреть в закрытой эмалированной кастрюле. Когда начнется выделение сока, кастрюлю открыть и выпаривать воду в течение 20 минут, давая содержимому загустеть. Затем засыпать сахар и, осторожно помешивая, пока сахар не растворится, кипятить около 10 минут.

Готовую смесь положить в подготовленные банки, закатать и перевернуть. Компот, приготовленный таким образом, должен быть желеобразной консистенции.

Компот из брусники (3–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг брусники, 1,5 кг сахара, 1 л воды.

Промытые ягоды залить кипящим сахарным сиропом и варить 15–20 минут, затем ягоды вынуть, а сироп продолжать выпаривать около 20 минут.

Ягоды засыпать в подготовленные банки и залить загустевшим горячим сиропом.

Банки стерилизовать в течение 20 минут, после чего герметично закрыть.

Компот из брусники с грушами или яблоками

Ингредиенты: 1 кг брусники, 500 г груш или яблок, 1 кг сахара, 1 л воды.

Промытые ягоды брусники тушить в закрытой кастрюле до начала выделения сока, затем залить кипящим сахарным сиропом, добавить нарезанные кубиками или ломтиками груши или яблоки, немного поварить и переложить в стерилизованные банки. Стерилизовать 25 минут, после чего закатать и перевернуть вверх дном.

Компот из винограда

Ингредиенты: 1 кг винограда, 2 л воды, 600 г сахара.

Отобрать крупноплодный виноград с твердой кожицей, без внешних повреждений. Ягоды снять с кистей и аккуратно помыть холодной водой. Просушить и положить в подготовленные банки. Приготовить сироп из сахара и воды и залить им виноград.

Банки с компотом стерилизовать в течение 20 минут и закатать.

Компот из вишни (1–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг вишни, 1–1,5 кг сахара, 2 л воды.

Тщательно промытые и перебранные ягоды плотно уложить в банки по плечики.

Залить сиропом, остуженным до 60 °С.

Банки стерилизовать в кипящей воде: полулитровые – 10–12 минут, литровые – 13–15 минут, трехлитровые – 30 минут. Закрыть крышками, поставить банки вниз горлышком и оставить до полного остывания.

Компот из вишни (2–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг вишни, 1–1,5 кг сахара, 2 л воды.

Подготовленные банки с промытой вишней наполнить кипящим сиропом.

Через 3–5 минут сироп слить обратно в кастрюлю, довести до кипения, снова залить ягоды и сразу закатать крышки.

Перевернуть банки вверх дном и оставить до полного остывания.

Компот из вишни (3–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг вишни, 200–250 г сахара.

Вишню хорошо помыть, дать стечь воде и тщательно перебрать. Из ягод аккуратно вынуть косточки и уложить как можно плотнее в банки, пересыпая каждый слой ягод сахаром.

Стерилизовать в течение 10 минут.

Затем банки закрутить и охладить.

Грушевый сироп

Ингредиенты: 1 кг груш, 200 г сахара.

Спелые груши без механических повреждений помыть, срезать плодоножки, очистить от кожицы и удалить сердцевины. Груши измельчить, добавить немного воды и поставить на медленный огонь. Варить до размягчения плодов. Получившийся сироп слить и выжать сок из груш.

В сироп добавить сахар и поставить на огонь. Когда сахар растворится, влить грушевый сок и варить до готовности.

Готовый сироп разлить по банкам или бутылкам из темного стекла, закрыть герметично и поставить в прохладное место.

Компот из груш (1–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг груш, 1 кг сахара, 2 л воды, раствор лимонной кислоты (1 г кислоты на 1 л воды).

Спелые груши без видимых повреждений тщательно помыть, удалить плодоножки и семенные коробочки. Положить на 15–20 минут в раствор лимонной кислоты. После чего переложить в банки и залить горячим сахарным сиропом.

Стерилизовать в течение часа, закрыть герметично и охладить.

Компот из груш (2–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг груш, 2 л воды, 2 кг сахара, раствор винной кислоты (5 г кислоты на 1 л воды).

Спелые плоды тщательно помыть, разрезать на половинки, удалить сердцевины и плодоножки и опустить в раствор винной кислоты.

Через 15 минут раствор слить и уложить груши в банки. Залить горячим сахарным сиропом.

Стерилизовать в течение 25 минут, после чего банки закрутить и охладить.

Компот из ежевики

Ингредиенты: 1 кг ягод, 3 кг сахара, 2 л воды.

Спелые, твердые ягоды без механических повреждений помыть под струей холодной воды. Дать воде стечь и уложить ягоды в банки.

Приготовить из сахара и воды сироп и горячим залить ягоды.

Стерилизовать в течение 10 минут, закрутить и охладить.

Сироп из ежевики

Ингредиенты: 1 кг ягод, 500 г сахара, 200 мл воды.

Хорошие, неперезрелые ягоды аккуратно помыть холодной водой и отжать сок. В полученный сок добавить воду и сахар, размешать и поставить на огонь. Кипятить в течение 10 минут, после чего разлить по подготовленным банкам или бутылкам. Герметично закрыть и поставить в прохладное сухое место.

Сироп из земляники (1–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг земляники, 1 кг сахара, лимонная кислота.

Ягоды перебрать и очистить от плодоножек. Хорошо их помыть, обсушить и положить в кастрюлю. Слегка подогреть, чтобы земляника постепенно пустила сок. Земляничный сок процедить, всыпать в него сахар в соотношении 1: 1 и варить сироп на огне до необходимой густоты. За несколько минут до окончания варки прибавить немного лимонной кислоты и охладить. Охлажденный сироп разлить по бутылкам.

Сироп из земляники (2–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг земляники, 1 кг сахарной пудры.

Подготовленные ягоды засыпать сахарной пудрой и выдержать в течение 24 часов, чтобы земляника пустила сок.

Пропустить сок через пресс и разлить по бутылкам, хорошо закупорить их пробками и залить смолой.

Поставить бутылки в глубокую кастрюлю, переложить соломой или стружками и залить холодной водой так, чтобы бутылки были до половины в воде, затем довести воду до кипения

и поддерживать ее в таком состоянии в течение 1 часа. Затем снять кастрюлю с огня и дать остыть, не вынимая бутылок из воды. Когда бутылки остынут, вынуть их и хранить в холодном месте.

Сок из земляники

Ингредиенты: 1 кг земляники.

Землянику помыть под проточной водой, очистить и перебрать. С помощью соковыжималки выжать сок и подогреть его в эмалированной кастрюле до температуры 80 °С. Затем полученный сок разлить по стеклянным бутылкам или банкам. Можно использовать и узкогорлые винные бутылки.

Бутылки или банки заполнить почти доверху, на 1–1,5 см ниже горлышка. Банки с готовым соком закрыть стеклянными или жестяными крышками, а бутылки – пробками с последующей осмолкой. Держать в воде при температуре 85 °С для пастеризации в течение 15–20 минут.

Можно не делать этого, а нагреть сок в кастрюле до 90–95 °С и сразу же разлить по подготовленным горячим банкам или бутылкам.

Закрыть банки стерилизованными крышками, а бутылки – стерилизованными пробками, залив их смолой.

Сироп из клубники (1–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг клубники, 0,5 кг сахара, 2 г лимонной кислоты.

Для приготовления сиропа лучше всего подойдут хорошо поспевшие ягоды. Промытую в обильном количестве проточной воды клубнику очистить от чашелистиков, помять в эмалированной кастрюле или пропустить через плодорезку между двумя валиками. Полученный сок профильтровать.

Мезгу залить небольшим количеством горячей воды и профильтровать еще раз. Затем в сок добавить сахар, поставить на огонь и варить до загустения. За несколько минут до готовности добавить лимонную кислоту.

Горячий сироп разлить по бутылкам или банкам, герметично их закрыть и перевернуть крышками вниз.

Сироп из клубники (2–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг клубники, 0,5 кг сахара, 2 г лимонной кислоты.

Сироп можно также приготовить холодным способом. Для такого сиропа используют спелые, только что собранные, неповрежденные ягоды, которые надо сразу же обработать, чтобы не допустить ни малейшего брожения в плодах или соке.

В выжатый из ягод сок положить сахар, добавить лимонную кислоту и мешать до полного растворения сахара. Затем сироп профильтровать и разлить по бутылкам, которые запечатать.

Компот из земляники

Ингредиенты: 1 кг земляники, 300–400 г сахара, 1 л воды.

Землянику помыть, перебрать и плотно уложить в стерилизованные банки. Сварить сахарный сироп. Землянику залить приготовленным сахарным сиропом так, чтобы ягоды были полностью погружены в него. Плотно закрыть и держать на водяной бане в течение 20–25 минут.

Банки остудить, не вынимая из воды.

Клубничный сок

Ингредиенты: 5 кг клубники, 3 кг сахара.

Хорошо поспевшие, свежие ягоды тщательно помыть в холодной проточной воде, поместить в дуршлаг, очистить от чашелистиков и, переложив в эмалированную кастрюлю, помять толкушкой.

Большое количество клубники рекомендуется пропустить через плодорезку. Полученный сок сразу же профильтровать. В отжатую массу дважды налить немного горячей воды и еще раз отжать.

В сок добавить сахар, довести до кипения и разлить по подготовленным банкам или бутылкам. После 10–минутной стерилизации банки герметично закрыть и хранить в темном прохладном помещении.

Компот из клубники (1–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг клубники, 400 г сахара, 200 мл воды.

Для приготовления компота лучше использовать сорта с некрупными конусообразными плодами с плотной мякотью и сильным ароматом.

Тщательно промытые в проточной воде, рассортированные ягоды с удаленными чашелистиками разложить по банкам и залить кипящим сахарным сиропом. Сироп равномерно распределить по банкам и, если его не хватит, долить кипящей воды. Банки стерилизовать в течение 10 минут и закатать. Компот хранить не дольше 5 месяцев, так как семена клубники со временем образуют горьковатое вещество, ухудшающее вкус.

Компот из клубники (2–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг клубники, 500 г сахара, 300 мл воды.

Выложите подготовленные ягоды клубники в эмалированную широкую посуду.

Смешайте сахар с водой, поставьте на огонь и доведите до кипения.

После полного растворения сахара процедите сироп через 2–3 слоя марли.

Нагрейте его до 50 °С и залейте клубнику. Выдерживайте клубнику в сиропе в течение 3–4 часов. Откиньте ягоды на дуршлаг и плотно уложите в подготовленные банки.

Сироп варите при температуре 104 °С в течение 10–15 минут, слегка остудите и влейте в банки с клубникой.

Накройте компот лакированными металлическими крышками, установите в емкость с водой и пастеризуйте при температуре 85 °С.

Закатайте банки и переверните вниз горлышком, оставив до полного охлаждения.

Компот из клубники (3–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг клубники, 250 г сахара, 500 мл воды.

Обдайте кипятком подготовленные ягоды, дайте воде стечь. Уложите клубнику в банки, наполнив их по плечики. Сварите сахарный сироп и кипящим влейте в банки с ягодами. Выдержите 7 минут, слейте сироп. Вновь доведите его до кипения и заполните банки доверху.

Закатайте банки крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Компот из клубники с черешней

Ингредиенты: 1 кг клубники, 1 кг черешни, 320 г сахара, 0,7 л воды.

Уложите подготовленные черешню и клубнику в сухие чистые стеклянные банки.

Сварите сахарный сироп, охладите его до температуры 60 °С и залейте им ягоды. Накройте банки лакированными металлическими крышками и установите в емкость с теплой водой.

Стерилизуйте компот при температуре 100 °С в течение 10–15 минут.

Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Компот из клубники без воды

Ингредиенты: 1 кг клубники, 200 г сахара.

Промытые и очищенные от чашелистиков ягоды положить в низкий, широкий эмалированный сосуд и засыпать сахаром. Когда через 8—10 часов выделится сок, ягоды разложить по банкам, залить выделившимся соком и после 10–минутной стерилизации закатать.

Сок из крыжовника

Ингредиенты:*1* кг крыжовника, 500 мл воды.

Зрелые, без механических повреждений ягоды тщательно помыть под струей проточной воды, дать слегка обсохнуть и пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Полученную массу положить в эмалированную кастрюлю или небольшой эмалированный тазик, наполненный подогретой до 80 °С водой.

Смесь нагреть, не доводя до кипения, и держать полчаса на небольшом огне. Приготовленный сок процедить, отжимая его из мякоти, разлить по тщательно простерилизованным банкам и герметично закрыть.

Компот из крыжовника (1–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг крыжовника, 1 л воды, 500 г сахара.

Перебрать и помыть зрелые ягоды хорошо окрашенных сортов, без механических повреждений. Дать воде стечь и обдать крыжовник кипятком. Затем положить в подготовленные банки и залить горячим сиропом, приготовленным из сахара и воды.

Банки стерилизовать в течение 30 минут, закрутить и охладить.

Компот из крыжовника (2–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг крыжовника, 600 г сахара, 400 мл воды.

Подготовленные ягоды слегка проколите заостренной деревянной палочкой и поместите в небольшой таз.

Приготовьте сироп, нагрейте до температуры 85 ˚С и залейте им крыжовник. Поставьте таз на огонь, доведите массу до кипения и варите в течение 5 минут.

Откиньте ягоды на дуршлаг и плотно уложите их в стеклянные стерилизованные банки. Залейте горячим сиропом. Накройте банки с компотом лакированными металлическими крышками, установите в емкость с теплой водой и пастеризуйте: полулитровые банки при температуре 90 ˚С в течение 15 минут, а литровые – 20 минут.

Закатайте банки и переверните вниз горлышком, оставив до полного охлаждения.

Компот из крыжовника (3–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг крыжовника, 450 г сахара, 500 мл воды.

Подготовленные ягоды бланшируйте в кипящей воде в течение 3–5 минут, охладите в холодной воде и слегка обсушите. Плотно уложите крыжовник в банки.

Приготовьте сахарный сироп и им при кипении залейте ягоды. Накройте банки прокипяченными металлическими крышками и установите их в емкость с теплой водой для стерилизации.

Проводите тепловую обработку компота в полулитровых банках при температуре 100 ˚С в течение 15 минут с момента закипания, а в литровых 20 минут.

Закатайте крышками и переверните банки вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Компот из крыжовника (4–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг крыжовника, 500 г сахара, 1 л воды.

Подготовленные крупные ягоды крыжовника проколите заостренной спичкой в нескольких местах, чтобы не лопнули.

Плотно уложите их в стерилизованные стеклянные банки.

Сварите сироп из воды и сахара, полностью охладите его и залейте им ягоды. Накройте банки лакированными металлическими крышками и установите в емкость с холодной водой. Нагрейте ее до 80 °С и пастеризуйте компот в полулитровых банках в течение 15 минут, а в литровых – 20 минут. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Компот из крыжовника (5–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг крыжовника, 450 г сахара, 1 л воды.

Подготовленные крупные ягоды крыжовника проколите заостренной спичкой в нескольких местах, чтобы не лопнули. Плотно уложите их в стерилизованные стеклянные банки выше уровня плечиков.

Сварите сироп из воды и сахара, доведите его до кипения и залейте им ягоды. Накройте банки крышками и оставьте на 3 минуты.

Слейте сироп, снова доведите его до кипения и залейте им ягоды. Через 3 минуты слейте сироп и, в третий раз вскипятив его, вновь залейте крыжовник.

Немедленно закатайте банки, переверните вниз горлышком, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Компот «Ассорти»

Ингредиенты: 800 г крыжовника, 200 г вишня, 200 г малины, 700 г сахара, 1 л воды.

Подготовленные крупные ягоды крыжовника и вишни проколите заостренной спичкой в нескольких местах, чтобы не лопнули. Плотно уложите их в стерилизованные стеклянные банки, добавьте подготовленную малину.

Сварите сироп из воды и сахара и им, горячим, залейте ягоды. Накройте банки лакированными металлическими крышками и установите в емкость с теплой водой. Нагрейте ее до 80 °С и пастеризуйте компот в полулитровых банках в течение 10 минут, а в литровых – 15 минут. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Сироп из лимонов и апельсинов

Ингредиенты: 1 кг лимонов, 200 г апельсинов, 0,5 кг сахара.

Из лимонов и апельсинов выжать сок и смешать. Добавить сахар, и снова все тщательно размешать. Разлить по подготовленным стерилизованным бутылкам, плотно закрыть.

Хранить сироп следует в темном холодном месте.

Сироп из лимонов

Ингредиенты: 1 кг лимонов, 1,5 кг сахара.

Из лимонов выжать сок, процедить его через чистую марлю и дать отстояться.

Готовый сок вылить в большую фаянсовую чашку или кастрюлю из огнеупорного стекла и насыпать туда сахар.

Емкость поставить на медленный огонь и непрерывно помешивать до тех пор, пока сахар полностью не растворится. После этого сироп снять с огня, остудить и процедить. Затем разлить по банкам и закатать.

Готовый сироп хранить в темном холодном месте.

Компот из малины

Ингредиенты: 1 кг малины, 1 кг сахара, 1 л воды.

Малину для компота выбрать крупноплодную, ярко окрашенную, с плотной мякотью. Аккуратно отсортировать поврежденные ягоды, очистить от плодоножек, помыть в холодной воде, залить горячим сахарным сиропом на 3–4 часа. Затем переложить в стеклянные банки из расчета 300–350 г на полулитровую банку.

Рекомендуется использовать для компота банки емкостью не более 1 л.

Малину в банках залить вновь подогретым сиропом, накрыть крышками и стерилизовать 10–15 минут. Компот хранить в темном месте, чтобы ягоды сохранили цвет.

Компот из малины без воды

Ингредиенты: 1 кг малины, 200 г сахара.

Ягоды тщательно перебрать, очистить, помыть в холодной воде и положить в эмалированную кастрюлю, пересыпая каждый слой сахаром.

Через 7—10 часов из плодов выделится сок. Когда он полностью покроет ягоды, положить их в подготовленные сухие банки и залить выделившимся соком.

Стерилизовать в течение 10 минут, затем банки закатать. При таком способе приготовления ягоды сохраняются целыми.

Малиновый сироп

Ингредиенты: 1 кг малины, 2 кг сахара, 1 л воды.

Зрелые, неповрежденные ягоды отобрать, помыть и удалить плодоножки. Из очищенных ягод отжать сок и процедить.

Ягодные выжимки положить в приготовленный из воды и сахара сироп и про кипятить в течение 5 минут. Процедить и добавить малиновый сок. Полученную смесь довести до кипения и варить еще 5 минут. Охладить, процедить, залить в подготовленные банки и закатать.

Мандариновый сок

Ингредиенты: 1 кг мандаринов, 600 г воды, 600 г сахара.

Неиспорченные плоды мандаринов помыть, разрезать на половинки, вынуть из них семена. Потом снять корку, которую, нарезав дольками, можно использовать для приготовления цукатов.

Очищенные плоды спрессовать. Сок, полученный после этого, профильтровать через сито, налить в эмалированную кастрюлю и нагревать при высокой температуре в течение 12 минут.

Добавить густой сахарный сироп. Готовый горячий сок налить в чистые и сухие банки, закрыть крышками и пастеризовать при температуре 80 ˚С. Времени для пастеризации требуется немного: для полулитровых банок – 15 минут, для литровых – 20 минут.

Затем банки герметично закрыть крышками, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Компот из черники

Ингредиенты: 1 кг черники, 1 кг сахара.

Тщательно очищенные и промытые ягоды уложить в простерилизованные банки или бутылки, залить горячим сиропом и после 20–минутной стерилизации герметично закрыть.

Хранить в прохладном месте.

Черничный сироп

Ингредиенты: 1 кг черники, 2,5 кг сахара, 5 г винной или

лимонной кислоты.

Сироп можно приготовить горячим и холодным способом.

Свежие неиспорченные ягоды тщательно помыть и слегка помять, после чего выдержать 1–2 часа и отцедить сок. Оставшуюся массу выжать, а полученный сок процедить. Сок нагреть, добавить сахар и лимонную или винную кислоту, после чего довести до кипения.

Затем разлить по бутылкам (предпочтительно из темного стекла) и закупорить.

Хранить в темном месте.

Сливовый компот

Ингредиенты: 1 кг слив, 2 л воды, 800 г сахара.

Неповрежденные плоды одинаковой степени зрелости тщательно помыть и удалить косточки. Банки наполнить сливами и залить предварительно приготовленным горячим сиропом.

Стерилизовать в течение 20 минут, банки закрутить и охладить.

Компот из целых слив

Ингредиенты: 1 кг слив, 2 л воды, 800 г сахара.

Компот из целых слив лучше всего готовить из плодов темных сортов. Спелые неповрежденные плоды помыть и бланшировать в течение 4–5 минут. Затем сливы сразу же опустить в холодную воду, откинуть на дуршлаг и уложить в простерилизованные банки. Сливы залить предварительно приготовленным из сахара и воды сиропом и стерилизовать в течение 20 минут.

Банки закатать и охладить.

Нежный сливовый компот

Ингредиенты: 1 кг слив, 2 л воды, 800 г сахара.

Спелые неповрежденные плоды с твердой мякотью хорошо помыть, воде дать стечь и затем ягоды бланшировать в течение нескольких минут.

Охладить, после чего с помощью острого ножа снять кожицу и удалить косточки.

Подготовленные таким образом сливы положить в банки и залить горячим сахарным сиропом. Стерилизовать в течение 20 минут, после чего закатать.

Персиковый компот

Ингредиенты: 1 кг персиков, 0,5 л воды, 400 г сахара, 5 г лимонной кислоты.

Для компота рекомендуется брать персики тех сортов, у которых легко удаляются косточки.

Плоды помыть, разрезать на половинки и удалить косточки. Кожицу снимать не рекомендуется – компот из неочищенных персиков ароматнее.

Сироп для компота можно приготовить из расколотых косточек. Их надо залить водой и варить в течение 5 минут. Отвар процедить, добавить в него сахар и лимонную кислоту.

Плоды уложить в банки и залить кипящим сиропом.

Стерилизовать банки в кипящей воде в течение 15 минут.

Персиковый сироп

Ингредиенты: 1 кг персиков, 1,5 л воды, 1,5 кг сахара.

Здоровые спелые персики помыть и удалить из них косточки. Подготовленные плоды тщательно размять в фарфоровой емкости до получения однородной кашицы. Из косточек извлечь ядрышки, очистить их и натереть на терке.

Измельченные ядрышки смешать с персиковой массой, засыпать 500 г сахара и оставить на 2 часа. После чего добавить 500 мл воды, размешать и оставить еще на 1 час.

Сироп приготовить из 1 л воды и 1 кг сахара, затем влить его в массу. Все вместе кипятить в течение 5 минут, остудить и перелить в стерилизованную емкость.

Герметично закрыть и поставить в холодное место.

Компот из рябины (1–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг рябины, 500 г сахара, 1 л воды, 500 мл яблочного или грушевого сока.

Ягоды рябины перебрать, помыть и пробланшировать. После чего насыпать в стерилизованные стеклянные банки емкостью 0,5–1 л, залить их горячим сахарным сиропом с яблочным или грушевым соком.

Стерилизовать в кипящей воде в течение 5 минут и сразу же закатать стерилизованными крышками.

Компот из рябины

(2–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг рябины, 1 кг сахара, 2 л воды.

Рябину перебрать, отобрать спелые, ярко окрашенные ягоды, аккуратно снять их с кистей и хорошо помыть в холодной воде, после чего положить ягоды в дуршлаг, дать воде стечь. Затем дуршлаг с рябиной опустить на 3–5 минут в кипящую воду. Вынуть и быстро охладить в холодной воде.

Подготовленные таким образом ягоды рябины положить в предварительно приготовленный и охлажденный сахарный сироп и выдержать в течение суток, можно чуть меньше (до 20 часов). Ягоды вынуть из сиропа, уложить плотно в банки и залить тем же сиропом. Банки накрыть крышками, стерилизовать в течение 20 минут, после чего закатать.

Малиновый компот (1–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг малины, 550 г сахара, 450 мл воды.

Выложите подготовленные ягоды малины в кастрюлю из нержавеющей стали. Смешайте сахар с водой, поставьте на огонь и доведите до кипения. После полного растворения сахара процедите сироп через 2–3 слоя марли. Нагрейте его до 50 °С и залейте им малину.

Выдерживайте ягоды в сиропе в течение 3–4 часов. Откиньте их на дуршлаг и плотно уложите в подготовленные полулитровые банки.

Сироп уваривайте при температуре 104 °С в течение 10–15 минут, слегка остудите и залейте им клубнику. Накройте банки лакированными металлическими крышками, установите в емкость с водой и стерилизуйте при температуре 100 °С в течение 10 минут.

Закатайте банки и переверните вниз горлышком, оставив до полного охлаждения.

Малиновый компот (2–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг малины, 250 г сахара, 500 мл воды.

Уложите малину в банки, пересыпая сахаром, наполнив их с горкой высотой 1–2 см над горлышком.

Накройте тару марлей и держите при комнатной температуре в течение 4–5 часов. Прикройте банки прокипяченными

лакированными металлическими крышками и установите их в емкость с теплой водой для стерилизации.

Проводите тепловую обработку компота в течение 10 минут с момента закипания.

Закатайте крышки и переверните банки вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Малиновый компот (3–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг малины, 200 г сахара, 700 мл воды.

Уложите подготовленную малину в сухие чистые полулитровые стеклянные банки. Сварите сахарный сироп, слегка охладите его (до температуры 90 °С) и залейте им ягоды.

Накройте банки лакированными металлическими крышками и установите в емкость с горячей водой.

Пастеризуйте компот при температуре 85 °С в течение 7—10 минут. Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Малиновый компот (4–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг малины, 1 л малинового сока.

Малину выложите в дуршлаг и промойте под проточной водой.

Уложите подготовленные ягоды в полулитровые банки, наполнив их по плечики.

Залейте малину холодным соком, который можно приготовить из отбракованных ягод.

Накройте банки лакированными металлическими крышками и установите в емкость с холодной водой.

Доведите температуру воды до 80 °С и выдерживайте компот в течение 8 минут.

Закатайте банки, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Малиновый сок (1–й вариант)

Ингредиенты: 2 кг малины, 100 г сахара, 400 мл воды.

Подготовленные ягоды пропустите через мясорубку. С помощью пресса в 2–3 приема отожмите из ягодной массы сок.

Добавьте воду, размешайте и процедите сок через 3–4 слоя марли. Слейте его в эмалированную посуду. Положите сахар и поставьте сок на слабый огонь. Нагревайте при непрерывном помешивании до температуры 85 °С, не давая соку кипеть.

Горячий продукт разлейте по стерилизованным бутылкам и немедленно герметично укупорьте. Переверните бутылки вверх дном, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

Малиновый сок (2–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг малины, 120 мл воды.

Ягоды переберите, разомните деревянным пестиком и протрите через сито. Добавьте в полученное пюре воду и тщательно перемешайте.

Поставьте массу на средний огонь, нагрейте до температуры 70–75 °С и выдерживайте 15–20 минут. Отожмите с помощью пресса сок и процедите его.

Поставьте посуду с полученным продуктом на огонь и нагрейте его до 95 °С. Не дав соку закипеть, разлейте его по бутылкам из темного стекла, предварительно вымытым и стерилизованным.

Укупорьте бутылки прокипяченными пробками и залейте горлышки парафином. Храните сок с мякотью в темном прохладном месте при температуре 2–4 °С.

Сироп из малины

Ингредиенты: 1 л малинового сока, 1,5 кг сахара.

Протрите ягоды через сито с помощью деревянной лопатки и отожмите сок, воспользовавшись прессом. Поставьте сок на огонь, добавьте сахар и нагревайте при непрерывном помешивании.

Процедите смесь через 3–4 слоя марли и доведите ее до 90 °С. Разлейте горячую массу по прогретым стерилизованным полулитровым банкам, накройте герметичными крышками и закатайте. Охлаждайте консервы медленно, не переворачивая банок вниз горлышком.

Варенья

Варенье яблочное с лимоном

Ингредиенты: 1 кг яблок, 1 кг сахара, 400 мл воды, 2–3 г лимонной кислоты, цедра 1 лимона, щепотка ванильного сахара.

Воду влить в сахар и сварить сироп желаемой густоты, добавив туда лимонную кислоту.

Очищенные от кожицы и сердцевины яблоки нарезать дольками или кубиками и выложить в сироп. Варить полчаса на медленном огне.

Перед окончанием варки добавить ванильный сахар и цедру лимона. Варенье должно получиться очень светлым. При этом чем оно гуще, тем лучше.

Готовое варенье налить в подготовленные банки и закрыть стерилизованными крышками.

Варенье из черешни

Ингредиенты: 1 кг черешни, 800 мл воды, 1,5 кг сахара, 20 г лимонной кислоты.

Вымытые и очищенные от косточек черешни опустить в приготовленный из сахара и воды сироп, кипятить на медленном огне в течение 5—10 минут, после чего снять с огня. Через несколько часов варенье снова поставить на огонь, варить до нужной густоты и за несколько минут до готовности добавить лимонную кислоту.

Варенье перелить в стерилизованные банки и закрутить их.

Варенье из лепестков шиповника

Ингредиенты: 100 г лепестков шиповника, 700 г сахара, 1 л воды, 1 г лимонной кислоты.

Лепестки шиповника перебрать и хорошо помыть, после чего залить горячим сахарным сиропом. Кипятить на медленном огне в течение 40 минут, потом добавить лимонную кислоту.

Готовое варенье разлить по предварительно про – стерилизованным банкам.

Закатать и хранить в прохладном месте.

Варенье из черники

Ингредиенты: 1 кг черники, 800 г сахара, 200 мл воды.

Неперезревшие, хорошо промытые ягоды черники насыпать в кипящий сироп и варить в течение 20 минут на очень слабом огне, периодически снимая пену.

Готовое варенье горячим разложить по банкам и закатать.

Варенье из смородины (1–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг черной смородины, 1 кг сахара.

Ягоды очистить от веточек, перебрать, тщательно помыть, выложить в кастрюлю и нагревать на очень слабом огне, постоянно помешивая. Варенье снять с огня до появления пены, выложить в стерилизованные банки и закатать. Хранить в прохладном месте.

Варенье из смородины (2–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг черной смородины, 1,5 кг сахара, 500 мл воды.

Подготовленные ягоды выложите в дуршлаг и бланшируйте в кипящей воде в течение 5 минут. Смородину слегка обсушите и поместите в таз. Приготовьте сироп, используя воду после бланширования, доведите его до кипения и процедите через 3–4 слоя марли. Снова нагрейте сироп до кипения и погрузите в него ягоды.

Сварите варенье в один прием и в горячем виде разлейте по стерилизованным, хорошо прогретым банкам.

Закатайте их герметичными крышками, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Варенье из смородины (3–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг черной смородины, 1,2 кг сахара, 300 мл воды.

Подготовленные ягоды выложите в дуршлаг и бланшируйте в кипящей воде в продолжение 5 минут. Смородину слегка обсушите и поместите в таз.

Приготовьте сахарный сироп и им при кипении залейте ягоды. Выдерживайте их в течение 3–4 часов. Доведите массу до кипения и варите до готовности.

Разлейте горячий продукт по прогретым стеклянным банкам, закатайте их герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Варенье из смородины (4–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг красной смородины, 1,5 кг сахара, 350 мл воды.

Подготовленные ягоды красной смородины промойте в холодной воде, слегка обсушите и выложите в таз. Сварите сироп из сахара и воды, процедите его через 3–4 слоя марли и залейте им ягоды.

Встряхните емкость, чтобы смородина полностью погрузилась в сироп. Выдерживайте 10 часов при комнатной температуре. Поставьте таз на слабый огонь, дайте содержимому закипеть и доведите варенье до готовности в один прием. Разлейте горячий продукт по хорошо прогретым банкам и закатайте их герметичными крышками. Переверните тару с вареньем вверх дном и оставьте до полного охлаждения.

Варенье из смородины (5–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг черной смородины, 1,2 кг сахара, 200 мл воды.

Бланшируйте подготовленные ягоды в кипящей воде в течение 4–5 минут. Переложите смородину в таз и поставьте в прохладное место. Используя воду после бланширования, сварите сахарный сироп. Залейте им ягоды, доведите до кипения и варите 5 минут. Через 2–3 минуты снова вскипятите смородиновую смесь и варите еще 5–6 минут. Спустя 2–3 минуты вновь поставьте массу на огонь и доведите варенье до готовности.

Горячий продукт разлейте по хорошо прогретым банкам. Закатайте их герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Варенье из смородины (6–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг черной смородины, 1,5 кг сахара, 400 мл воды.

Залейте подготовленные ягоды горячей водой, поставьте на огонь и доведите до кипения. Через 2 минуты воду слейте и добавьте в нее сахар.

Вскипятите сироп и погрузите в него ягоды. Сварите варенье в один прием. Горячий продукт разлейте по стерилизованным и хорошо прогретым банкам.

Закатайте их герметичными крышками и переверните вверх дном до полного охлаждения.

Варенье из смородины (7–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг черной смородины, 1,6 кг сахара, 450 мл воды.

Сварите сироп из воды и 400 г сахара. Доведите до кипения, опустите в него подготовленные ягоды и варите 6 минут. После этого постепенно при постоянном помешивании добавляйте в кипящую массу сахар.

Уваривайте в течение 20 минут. За 5 минут до готовности уменьшите огонь до минимума. Варенье в горячем виде разложите по сухим, стерилизованным и хорошо прогретым банкам.

Закатайте их металлическими крышками, переверните вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Джем из смородины (1–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг черной смородины, 1,5 кг сахара, 400 мл воды.

Подготовленные ягоды поместите в дуршлаг и бланшируйте в кипящей воде в течение 2–3 минут. Выложите смородину в таз и слегка раздавите ее деревянной лопаткой, добавьте сахар и воду.

Массу хорошо перемешайте, поставьте на слабый огонь и варите при постоянном помешивании до готовности. Джем разлейте в кипящем виде по стерилизованным прогретым банкам.

Закатайте их герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Джем из смородины (2–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг черной смородины, 1,5 кг сахара, 400 мл воды.

Подготовленные ягоды поместите в дуршлаг и бланшируйте в кипящей воде в течение 2–3 минут. Выложите смородину в таз и слегка раздавите ее деревянной лопаткой, добавьте сахар (700 г) и воду.

Массу хорошо перемешайте, поставьте на слабый огонь и варите при постоянном помешивании 15 минут с момента закипания. Снимите смесь с огня и выдерживайте в течение 8 часов.

Снова поставьте массу на слабый огонь и уваривайте джем до готовности.

В горячем виде разлейте продукт по чистым, хорошо прогретым банкам и накройте металлическими лакированными крышками.

Закатайте банки и, не переворачивая, оставьте до полного охлаждения.

Джем из смородины (3–й вариант)

Ингредиенты: 500 г красной смородины, 500 г черной смородины, 1,5 кг сахара, 400 мл воды.

Подготовленные ягоды черной смородины поместите в дуршлаг и бланшируйте в кипящей воде в течение 2–3 минут. Красную смородину промойте холодной водой и слегка обсушите.

Выложите всю смородину в таз и слегка раздавите ее деревянной лопаткой, добавьте сахар (700 г) и воду. Массу хорошо перемешайте, поставьте на слабый огонь и варите при постоянном помешивании 15 минут с момента закипания. Снимите смесь с огня и выдерживайте в течение 8 часов.

Снова поставьте массу на слабый огонь и уваривайте джем до готовности. Разлейте продукт в горячем виде по чистым, хорошо прогретым банкам и накройте металлическими лакированными крышками.

Закатайте банки и, не переворачивая, оставьте до полного охлаждения.

Джем из смородины (4–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг белой смородины, 1,5 кг сахара, 300 мл воды.

Подготовленные ягоды промойте холодной проточной водой и слегка обсушите. Выложите белую смородину в таз и слегка раздавите ее деревянной ложкой, добавьте сахар (500 г) и воду.

Массу хорошо перемешайте, поставьте на слабый огонь и варите при постоянном помешивании 15 минут с момента закипания. Снимите смесь с огня и выдерживайте в течение 5 часов. Снова поставьте массу на слабый огонь и уваривайте джем до готовности.

Разлейте продукт в горячем виде по чистым, хорошо прогретым банкам и накройте металлическими лакированными крышками. Закатайте банки и, не переворачивая, оставьте до

полного охлаждения.

Черная смородина, протертая с сахаром

Ингредиенты: 1 кг смородины, 2 кг сахара.

Промытую, очищенную от веточек смородину перебрать, пропустить через мясорубку, смешать с сахаром, уложить в стерилизованные банки и закатать.

Повидло из смородины

Ингредиенты: 1,5 кг черной смородины, 1 кг сахара.

Подготовленные ягоды выложите в дуршлаг и бланшируйте в кипящей воде в течение 4–5 минут. Протрите массу через сито с помощью деревянной ложки или лопатки.

Полученное пюре переложите в кастрюлю, добавьте сахар, размешайте и поставьте на медленный огонь. Доведите до кипения и уваривайте в течение 20 минут при постоянном помешивании.

Разложите продукт в горячем виде по хорошо прогретым банкам. Накройте их крышками и установите в емкость с горячей водой для стерилизации. Тепловую обработку полулитровых банок проводите при температуре 100 ˚С в течение 15–20 минут, а литровых 20–25 минут.

Закатайте банки герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Варенье из дикого шиповника (1–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг шиповника, 2 кг сахара, 1 л воды.

Из шиповника удалить семена, ягоды тщательно помыть и залить кипятком на 2–3 часа. Затем воду слить, ягоды залить сахарным сиропом и варить 1,5–2 часа.

Горячее варенье разлить по банкам и герметично закрыть.

Варенье из дикого шиповника (2–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг шиповника, 2 кг сахара, 1 л воды, сок 1 лимона.

Ягоды шиповника опустить в кипящую воду и кипятить на медленном огне, пока они не станут мягкими. После этого воду

слить, а ягоды обдать холодной водой. Подготовленный таким образом шиповник залить сахарным сиропом комнатной температуры, дать постоять, затем прокипятить, снять пену и снова дать постоять.

Повторить эту процедуру еще два раза. При третьей варке добавить в варенье сок лимона.

Варенье разлить по банкам и закатать.

Варенье из абрикосов (1–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг абрикосов, 1 кг сахара, 200 мл воды.

Абрикосы использовать слегка недозрелые и неповрежденные, с плотной мякотью. Отобранные плоды тщательно помыть и дать воде стечь. После этого удалить плодоножки и косточки, предварительно разрезав абрикосы по бороздке.

Очищенные половинки абрикосов сложить в эмалированный таз или кастрюлю и залить приготовленным сахарным сиропом.

Абрикосы держать в сиропе в течение 4–5 часов, а затем варить в три приема с промежутками в 8—10 часов. Готовность варенья можно проверить следующим способом: капнуть варенье на блюдечко и посмотреть, что с ней произойдет: если она растечется, то варенье еще не готово, а если останется в первоначальном состоянии, то можно считать варенье готовым.

Готовое варенье налить в горячем виде в подготовленные простерилизованные банки и стерилизовать, прикрыв сухими крышками, в кипящей воде.

Время стерилизации полулитровой банки – 10 минут, а литровой – 15 минут.

По окончании стерилизации банки плотно закрыть и остудить при комнатной температуре.

Варенье из абрикосов (2–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг абрикосов, 1,5 кг сахара.

Слегка недозревшие абрикосы без пятен и механических повреждений перебрать, удалить у плодов плодоножки и тщательно помыть. Когда вода стечет, абрикосы разрезать по бороздке и вынуть косточки. Обработанные половинки выложить в эмалированный таз и засыпать сахаром, после чего таз прикрыть и поставить его на ночь в прохладное место. Спустя

некоторое время абрикосы перемешать, слегка встряхивая таз.

Когда плоды дадут сок, таз поставить на небольшой огонь и варить в 2–3 приема по 15–20 минут, постоянно помешивая и не забывая снимать пену.

Когда варенье будет готово, выложить его в горячем виде в стерилизованные банки. Поверх варенья положить кружок пергаментной бумаги и накрыть банки полиэтиленовыми крышками. Пергамент поможет в случае необходимости осторожно снять появившуюся плесень.

Если нужно хранить варенье продолжительное время, лучше закатать банки металлическими крышками, предварительно простерилизовав их.

Цукаты из абрикосов

Ингредиенты: 1 кг абрикосов, 1,5 кг сахара, 200 мл воды.

Недозрелые, твердые абрикосы помыть под струей проточной воды и удалить из них косточки. После этого подготовленные половинки выложить в дуршлаг и бланшировать в кипящей воде в течение 1–2 секунд, затем плоды остудить, погрузив их в холодную воду.

После этого приготовить сироп из сахара и воды.

Бланшированные абрикосы опустить в горячий сироп и варить в три приема по 15 минут, постоянно помешивая. Между варками абрикосы оставлять при комнатной температуре на 8—10 часов.

После третьей варки плоды в горячем виде откинуть на сито и дать стечь лишнему сиропу. Когда сироп стечет, цукаты подсушить в духовке при температуре 35–45 °С до образования на поверхности плодов хрустящей корочки и мелких кристалликов сахара.

После этого цукаты остудить, уложить в сухие банки и плотно накрыть крышками.

Оставшийся сироп можно использовать для повторной варки цукатов или просто в качестве ароматной добавки к чаю.

Варенье из айвы

Ингредиенты: 1 кг айвы, 1,2 кг сахара, 400 мл воды, 5 г лимонной кислоты.

Спелые плоды отобрать, тщательно помыть и вырезать поврежденные места. После этого айву очистить от кожицы и нарезать небольшими кусочками.

По мере чистки дольки опускать в подкисленную лимонной кислотой воду. Кожицу и семенные коробочки не выбрасывать: прокипятив их в воде около 20 минут, можно получить отвар, в котором в дальнейшем будут вариться дольки айвы.

Айву варить в полученном отваре до размягчения, затем остудить и переложить в кипящий сироп, приготовленный из сахара и 400 мл отвара. Как только сироп вновь закипит, тазик снять с огня, встряхнуть его несколько раз, чтобы содержимое перемешалось, и поставить на 6–8 часов в прохладное место, чтобы фрукты пропитались сиропом.

Варенье варить в 3–4 приема по 5—10 минут. При этом между варками должно пройти не меньше 6 часов.

В самом конце варки добавить в варенье немного лимонной кислоты. Затем готовое варенье разложить по банкам и закатать.

Цукаты из айвы

Ингредиенты: 1 кг айвы, 1,2 кг сахара, 400 мл воды, 5 г лимонной кислоты.

Спелые плоды помыть, очистить и нарезать небольшими кусочками. Варенье сварить любым способом. После чего сироп слить, а айву просушить.

Плоды айвы обвалять в сахаре и досушить в духовке до готовности. Цукаты хранить в коробке, переложив пергаментной бумагой, в сухом и прохладном месте.

Варенье из ананаса (1–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг ананасов, 2 кг сахара, 1 л воды.

Ананасы очистить и нарезать, после чего положить рядами в глиняную емкость, пересыпая каждый ряд сахаром, плотно закрыть крышкой и поставить в кастрюлю с кипящей водой на 2 часа.

По мере выкипания воду добавлять в кастрюлю. Варенье кипятить таким образом в течение 3 дней.

Приготовленное по данному рецепту варенье отличается тем, что сохраняет вкусовые и ароматические качества ананаса.

Если при длительном хранении варенье покрылось плесенью, его можно переварить, добавив немного сахара.

Варенье из ананаса (2–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг ананасов, 2,5 кг сахара, 1,2 л воды.

Очищенные и нарезанные ананасы положить в банку.

Предварительно приготовить сироп густой консистенции, остудить и залить им ананасы. Смесь оставить на несколько часов (можно на сутки), а затем сироп слить в отдельную кастрюлю и прокипятить 2–3 раза. Когда сироп остынет, снова залить им ананасы.

Через два дня процедуру повторить, затем выполнить ее еще два раза. Готовое варенье горячим положить в банки и закатать.

Варенье из апельсинов

Ингредиенты: 1 кг апельсинов, 1,5 кг сахара, 700 мл воды.

Апельсины варить в воде в течение 4–5 часов, периодически доливая горячую воду, до размягчения. Одновременно приготовить сироп из воды и 300 г сахара.

Когда апельсины остынут, нарезать их кусочками и залить сиропом, после чего оставить на один день. Затем сироп слить и всыпать в него 100 г сахара, после чего довести до кипения и, немного остудив, залить апельсины. Снова оставить на день. Эту процедуру повторить четыре раза.

Готовое варенье разложить по банкам, закрыть крышками или плотной бумагой и обвязать шпагатом.

Варенье из апельсиновых корок

Ингредиенты: 1 кг апельсинов (или любых цитрусовых), 800 г сахара, 0,5 л воды.

Апельсины (или любые цитрусовые) очистить. Кожуру некрупно нарезать. Можно использовать высушенные ранее апельсиновые корки. Их надо положить в подготовленную емкость, влить воду и поставить на умеренный огонь на 30 минут до размягчения.

Сварить сахарный сироп, опустить в него размягченные корки, довести до кипения, остудить и разложить по банкам. После чего банки закатать.

Цукаты из апельсиновых корок

Ингредиенты: 1 кг апельсиновых корок, 1,5 кг сахара, 1 л воды, сахарная пудра.

По этому рецепту можно приготовить цукаты не только из апельсиновых, но также из лимонных, грейпфрутовых и

мандариновых корок.

Кожуру апельсина нарезать (не очень мелко), положить в кастрюлю, влить воду и оставить на 5 дней. В течение этого времени нужно периодически доливать свежую воду. Затем подготовленные корки варить в воде (в эмалированной емкости) до размягчения и откинуть на дуршлаг.

Приготовить сироп и залить им уваренные корки. После все вместе варить до тех пор, пока сироп не загустеет, а затем шумовкой извлечь готовые апельсиновые корки, остудить их и положить рядами в банки, посыпая каждый ряд сахарной пудрой. Банки закатать.

Варенье из арбузных корок

Ингредиенты: 1 кг арбузных корок, 1–1,5 кг сахара, 1 л воды, 10 г питьевой соды, ванилин на кончике ножа.

Очищенные от мякоти и зеленой кожицы арбузные корки нарезать не очень крупными кусками, залить водой, в которую добавлена сода, и дать полежать около 4 часов.

Приготовить сироп из половины необходимого по рецепту сахара. Сироп кипятить 10–15 минут.

После того как корки полежали в содовом растворе, их нужно ополоснуть водой и опустить в кипящий сироп. Кипятить в течение 15 минут, снять с огня и слегка остудить. Затем всыпать остаток сахара и уваривать в течение 3 часов. За 2 минуты до окончания варки в варенье добавить ванилин.

Готовое варенье переложить в стеклянные банки и хранить в прохладном месте.

Цукаты из арбузных корок

Ингредиенты: 1,5 кг арбузных корок, 1 кг сахара, 500 мл воды, 10 г лимонной кислоты, ванилин на кончике ножа.

Для приготовления цукатов очищенные от мякоти и нарезанные небольшими кубиками арбузные корки опустить в кипящую воду, варить до размягчения и откинуть на дуршлаг. После того как стечет вода, корки опустить в кипящий сахарный сироп. Тут же снять с огня и выдержать 8—10 часов. Затем кипятить в течение 10 минут и дать отстояться 1,5–2 часа, после чего снова прокипятить.

Эту процедуру повторять до тех пор, пока корки не станут прозрачными. В самом конце добавить ванилин и лимонную кислоту. Сваренные корки выложить на дуршлаг или сито, чтобы

стек сироп и корки слегка подсохли. Подсушенные корки обвалять в сахаре и хорошо перемешать, время от времени встряхивая, чтобы удалить лишний сахар, и уложить для хранения в коробочки или банки.

Мед из арбуза

Ингредиенты: 10–15 кг арбуза.

Арбуз для приготовления меда взять спелый, но не перезревший, сладкого сорта. Его тщательно вымыть, разрезать и отделить мякоть от корки. Затем мякоть пропустить через сито, чтобы получить сок, который сначала профильтровать, а потом налить в эмалированную кастрюлю и довести до кипения. Образующуюся при этом пену необходимо удалять. Горячий сок снова профильтровать и поставить варить на медленный огонь до уменьшения объема в 10 раз.

Готовый мед профильтровать, разлить по банкам и плотно закрыть простерилизованными крышками.

Варенье из боярышника

Ингредиенты: 1 кг ягод боярышника, 1 кг сахара, 300 мл воды, 2 г лимонной кислоты, ванилин на кончике ножа.

Неповрежденные ягоды боярышника перебрать, удалить плодоножки, хорошо помыть и сложить в эмалированную емкость.

Боярышник залить приготовленным сахарным сиропом и оставить на 10 часов для отстаивания, а затем уварить до нужной консистенции. Для улучшения вкуса в варенье в конце варки добавить лимонную кислоту и ванилин. Горячее варенье разлить по банкам, плотно закрыть крышками, перевернуть и после остывания поставить на хранение в прохладное место.

Цукаты из боярышника

Ингредиенты: 1 кг ягод боярышника, 1,2 кг сахара, 300 мл воды, 2 г лимонной кислоты, сахарная пудра.

Неповрежденные плоды боярышника перебрать, удалить плодоножки, тщательно помыть и сложить в эмалированную емкость.

Ягоды залить приготовленным сахарным сиропом и оставить на 8—10 часов. После этого варить в течение 15 минут, постоянно помешивая, чтобы ягоды не пригорали и сахар не оседал.

В конце варки добавить лимонную кислоту.

Снова оставить на 8—10 часов, после чего варить до готовности. Сваренные ягоды вынуть шумовкой и остудить. Оставшийся сироп можно использовать для приготовления различных напитков. Остывшие ягоды обвалять в сахарной пудре, уложить в открытую емкость и сушить в течение 5–6 дней в сухом помещении.

Готовые цукаты положить в сухие простерилизованные банки и плотно закрыть крышками.

Варенье из брусники

Ингредиенты: 1 кг брусники, 2 кг сахара, 200 мл воды.

Бруснику перебрать, тщательно помыть и затем варить в малом количестве воды в течение 10–15 минут. Размягченные плоды опустить в приготовленный сахарный сироп и варить до готовности.

Варенье уложить в простерилизованные банки, закатать и поставить в прохладное место.

Варенье из винограда

Ингредиенты: 1 кг винограда, 1–1,5 кг сахара (в зависимости от сладости винограда), 400 мл воды, 2–3 г лимонной кислоты, ванилин на кончике ножа.

Варенье из винограда обычно варят в 2–3 приема.

Вкусное варенье получается из ягод с плотной мякотью.

Спелые ягоды отделить от плодоножек, удалить поврежденные, загнившие и с другими дефектами плоды. Очищенный таким образом виноград хорошо помыть в холодной воде, после чего бланшировать в кипящей воде в течение 1 минуты.

Ягоды откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, затем опустить в кипящий сахарный сироп и после закипания оставить на 5–8 часов. После этого сахарный сироп слить, вторично вскипятить, и ягоды снова погрузить в него.

Варенье еще раз снять с огня на такое же время. После этого довести до готовности на слабом огне. При варке варенья из винограда зеленых сортов в воду для бланширования положить несколько свежих листьев вишни. Это делается для того, чтобы не изменился цвет ягод.

Перед окончанием последней варки добавить лимонную кислоту, а для улучшения аромата – немного ванилина.

Готовое варенье разложить по горячим банкам и закатать.

Варенье из вишни (1–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг вишни, 1–1,5 кг сахара, 200 мл воды.

Ягоды варят как с косточками, так и без них, причем варенье без косточек считается более качественным. После удаления косточек вишню пересыпать послойно сахаром и дать полежать 2–3 часа, после чего варить на медленном огне до готовности. Ягоды ожно залить горячим сиропом и в таком виде оставить на 3–4 часа, после чего варить до готовности на умеренном огне.

Готовое варенье положить в банки и закатать их.

Варенье из вишни (2–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг вишни, 1,5 кг сахара, 100 мл воды.

Ягоды перебрать, помыть в холодной воде, подождать, пока вода стечет, и вынуть косточки. В таз с вишней всыпать сахар, влить воду, все аккуратно перемешать деревянной лопаточкой, после чего поставить на огонь и довести до кипения. Варенье снять с огня, дать остыть, снова поставить на огонь и варить до готовности. Когда варенье будет готово, разложить по банкам и закатать.

Традиционное грушевое варенье

Ингредиенты: 1 кг груш, 2 кг сахара, 600 мл воды.

Здоровые спелые груши, лучше крупные, тщательно помыть, удалить плодоножки, очистить от кожицы и вырезать сердцевины. Подготовленные груши опустить в холодную воду – это поможет избежать потемнения.

Из сахара и воды сварить сироп.

Груши аккуратно вытереть мягкой салфеткой и погрузить в горячий сироп. Варить до готовности. Затем груши вынуть, а сироп продолжать варить.

Груши тем временем переложить в подготовленные сухие банки, после чего залить горячим сиропом и закатать.

Грушевое варенье с лимоном

Ингредиенты: 1 кг груш, сок 1 лимона, 0,8–1 кг сахара.

Неповрежденные спелые груши помыть холодной водой, очистить от кожицы, удалить плодоножки и сердцевины.

Подготовленные груши нарезать небольшими кусочками и уложить слоями в эмалированную кастрюлю, пересыпая каждый слой сахаром и добавляя лимонный сок.

Полученной смеси дать постоять в течение 24 часов, после чего образовавшийся сок слить и поставить на огонь. Когда сок закипит, снять пену и добавить груши.

Варить до готовности, после чего остудить, переложить в банки и закатать.

Варенье из дыни (1–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг дыни, 1 кг сахара, 400 мл воды.

Для приготовления варенья лучше использовать не совсем созревшую дыню.

Дыню очистить, нарезать небольшими кусочками, сложить в эмалированную кастрюлю и поставить в холодное место не менее чем на 2 часа.

Приготовить сахарный сироп, залить им дыню и оставить на некоторое время. После этого кусочки вынуть шумовкой, а сироп несколько раз прокипятить, снимая образующуюся при кипении пену. Кусочки дыни опустить в кипящий сироп и варить их до прозрачности. Готовое варенье переложить в простерилизованные банки, закрыть крышками или пергаментной бумагой, перевязав шпагатом, и поставить в прохладное место.

Варенье из дыни (2–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг дыни, 1 кг сахара, 400 мл воды, ванилин и лимонная кислота на кончике ножа.

Дыню очистить от кожуры, удалить семена и нарезать мелкими кусочками прямоугольной формы или кубиками толщиной 2–3 см.

Нарезанную дыню бланшировать в кипящей воде 3–5 минут в зависимости от спелости и охладить. Перед варкой кусочки дыни залить сиропом.

Часть сиропа оставить для последующей заливки.

Варить в 3 приема с перерывом в 8 часов. Перед каждой очередной варкой добавлять сироп. Перед последней варкой добавить ванилин и лимонную кислоту.

Цукаты из дынных корок

Ингредиенты: 1 кг очищенных дынных корок, 2 кг сахара, 200 мл воды, сахарная пудра.

Дынные корки вымыть под проточной водой, удалить наружный слой, нарезать небольшими кусочками и опустить в холодную воду на 2 суток. При этом необходимо заливать их свежей водой каждые 5–6 часов.

Отстоявшиеся дынные корки откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода.

Одновременно приготовить сахарный сироп, остудить его в опустить в него корки, после чего уваривать до прозрачности.

Из остывшего сиропа вынуть шумовкой корки и, уложив их на противень, положить в разогретую духовку. Оставшийся сироп уваривать до загустения.

После этого подсушенные корки обмакнуть в приготовленный сироп и снова поставить в духовку. Цукаты считаются готовыми, если при нажатии из них не выделяется влага.

Готовые цукаты обвалять в сахарной пудре, переложить в подготовленные банки, закрыть крышками или пергаментной бумагой и поставить в прохладное место.

Варенье из ежевики с яблоками

Ингредиенты: 1 кг яблок, 500 г ежевики, 1,5 кг сахара, 200–400 мл воды.

Яблоки вымыть, очистить от кожицы и семян, нарезать дольками и положить в кипящий сироп. Ежевику очистить от плодоножек, хорошо помыть в холодной воде и откинуть на дуршлаг, сито или решето. После чего дать полностью стечь воде и ягоды засыпать небольшим количеством сахара. Оставить на 3–4 часа.

В кипящий сироп с яблоками добавить полученный сок из ежевики и продолжить варку. За 5–7 минут до готовности ягоды ежевики тоже опустить в кипящий сироп с яблоками.

Варенье по окончании варки переложить в нагретые стеклянные банки и закрыть.

Варенье из ежевики, малины, тутовых ягод (1–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг ягод в равной пропорции, 1,5 кг сахара, 500 мл воды.

Ягоды должны быть созревшие, но не переспелые. Сначала их очистить от плодоножек. Если на ягодах замечены мелкие личинки жучков, то плоды необходимо погрузить на несколько минут в холодный раствор поваренной соли крепостью 1,5–2 %. Тогда личинки всплывут на поверхность и их легко можно удалить.

Подготовленные ягоды залить сиропом, довести до кипения и варить на слабом огне в течение 5 минут, после чего охладить примерно до 20–30 °С.

Второй раз варенье варить 10 минут, снова охладить и в третий раз варить до готовности. Поскольку все эти ягоды очень нежные, для их лучшего сохранения иногда применяется другой способ варки. Ягоды, залитые сиропом, сначала выдержать 3–4 часа. Затем вынуть их из сиропа и уложить на сито, дуршлаг или решето. Сироп варить до кипения. Ягоды осторожно всыпать в сироп и варить на слабом огне до готовности.

Варенье разложить по банками и закрыть простерилизованными крышками.

Варенье из ежевики, малины, тутовых ягод (2–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг ягод в равной пропорции, 1,5 кг сахара.

Ягоды пересыпать сахаром и выдержать 6–8 часов. Затем варить на слабом огне 5—10 минут и снять на 5—10 минут.

Такое кипячение чередовать до полной готовности. Во время выдержки не забывать снимать пену.

Варку варенья не рекомендуется сильно затягивать. После того как варенье готово, его надо по возможности быстрее охладить. Для этого кастрюлю или таз с вареньем можно поставить в другую емкость с холодной водой, которую время от времени нужно менять.

Варенье разложить по банкам и закатать их.

Варенье из ежевики, земляники и клубники

Ингредиенты: 1 кг ягод, 1,5 кг сахара, лимонная кислота.

Ягоды тщательно очистить, помыть и дать стечь воде. После этого положить их в эмалированный таз, пересыпая каждый слой сахаром. Выдерживать при комнатной температуре в течение 5–7 часов.

После появления сока таз поставить на умеренный огонь, время от времени аккуратно помешивая до полного растворения

сахара. Затем огонь несколько усилить и варить ягоды в течение 15–20 минут.

Если ягоды крупные, то таз с вареньем снять с огня на полчаса, а затем вскипятить еще раз. При варке образуется очень много пены, которую необходимо аккуратно снимать.

Для того чтобы цвет варенья оставался красивым и чтобы предотвратить засахаривание, в конце варки рекомендуется добавить 1–2 г лимонной кислоты на каждый килограмм сахара.

Варенье положить в стеклянные банки и закатать их.

Варенье из земляники (1–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг земляники, 2 кг сахара, 10 г винной кислоты, 2 лимона.

Крепкие, спелые ягоды перебрать, аккуратно помыть и опустить на 2 часа в 1 %-ный раствор винной кислоты, затем землянику вынуть и залить соком лимонов.

После этого ягоды положить в эмалированную кастрюлю, засыпать сахаром и оставить на 12 часов. По прошествии этого времени варенье поставить на огонь и варить до готовности.

За несколько минут до конца варки добавить винную кислоту.

Готовое варенье остудить, залить в банки и закатать их.

Варенье из земляники (2–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг земляники, 2 кг сахара, 800 мл воды.

Из сахара и воды сварить густой сироп, остудить его, а затем добавить подготовленные ягоды. Смесь оставить на 15 минут. Затем поставить на небольшой огонь и варить до готовности, после чего снять с огня.

Через 12 часов варенье разложить по банкам и закрутить их.

Варенье из земляники (3–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг земляники, 1 кг сахара, 200 г воды, 15 г лимонной кислоты.

Слой земляники положить в фарфоровую или стеклянную емкость, посыпать его сахаром, затем положить следующий слой и снова посыпать сахаром и т. д. Смесь поставить в холодное

место и выдержать в течение 8—10 часов, чтобы земляника пустила сок.

Полученный таким образом земляничный сок с сахаром процедить и разбавить водой. Разбавленный сок варить на сильном огне 5–7 минут, после чего засыпать в него землянику и варить до необходимой густоты. За несколько минут до окончания варки добавить лимонную кислоту.

Варенье перелить в стеклянные банки и закатать их.

Клубничное варенье (1–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг клубники, 1 кг сахара, 10 г лимонной кислоты или сок 2 лимонов.

Для варенья подобрать некрупные плотные ягоды примерно одинаковой величины. Плоды тщательно помыть в проточной воде, очистить от чашелистиков и засыпать сахаром (800 г). Через несколько часов, когда ягоды обильно дадут сок, клубнику поставить на плиту. Дав покипеть 10 минут на слабом огне, варенье снять и добавить оставшийся сахар. Через 5 часов варенье доварить до необходимой густоты.

За несколько минут до снятия с огня в варенье добавить лимонную кислоту или лимонный сок. Если варенье готовится без перерыва, ягоды надо засыпать сразу всем количеством сахара и, поставив на огонь, долить 100 мл воды.

Готовое варенье следует разложить по банкам, стерилизовать их в течение 10 минут и закатать.

Клубничное варенье (2–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг клубники, 1 кг сахара, 100 мл воды.

Подготовленные ягоды выложите в медный или латунный таз, пересыпав сахаром. Добавьте воду после того, как выделится сок, и поставьте таз на слабый огонь.

Доведите массу до кипения при постоянном помешивании. Варите в течение 40–45 минут. Кипящее варенье разлить по чистым прогретым банкам. Закатайте герметично металлическими крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Клубничное варенье (3–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг клубники, 1,2 кг сахара, 275 мл воды.

Из сахара и воды сварите сироп и процедите его через 3–4 слоя марли. Подготовленные ягоды поместите в таз, залейте горячим сиропом, охлажденным до 80 ˚С, и оставьте на 3–4 часа. Доведите массу до кипения на слабом огне и варите 15 минут.

Через 2 часа снова кипятите варенье в течение 15 минут.

Еще через 2 часа доведите варенье до готовности.

Разложите продукт по подготовленным банкам, закатайте герметично металлическими крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Клубничное варенье (4–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг клубники, 1 кг сахара, 175 мл воды.

Сварите сироп из сахара и воды и залейте им подготовленные ягоды. Встряхните емкость, чтобы клубника полностью погрузилась в сироп. Поставьте таз на слабый огонь, доведите массу до кипения, снимите пену и отставьте в сторону на 2–3 минуты.

Повторите предыдущий прием еще 2 раза, а затем доведите варенье до готовности.

Разлейте готовый продукт по хорошо прогретым банкам и закатайте их герметично металлическими крышками.

Переверните банки с вареньем вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Клубничное варенье (5–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг клубники, 1,7 кг сахара, 300 мл воды, 1 г лимонной кислоты.

Сварите сироп из сахара и воды и залейте им подготовленные ягоды. Через 3–5 часов сварите массу в 2–3 приема с кипячением в течение 10–15 минут и перерывами по 3–5 часов.

Перед тем как довести варенье до готовности, добавьте лимонную кислоту. Горячий продукт разлейте по хорошо прогретым банкам. Закатайте их герметично металлическими крышками и переверните вверх дном, оставив так до полного охлаждения.

Клубничное варенье (6–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг клубники, 1 кг сахара, 125 мл воды.

Подготовленные ягоды выложите в таз, пересыпав их сахаром (500 г). Поставьте массу на холод и выдерживайте 8—10 часов. Слейте образовавшийся сок, добавьте воду и вторую половину сахара (500 г) и приготовьте сироп. Погрузите в него ягоды и варите до готовности.

Горячее варенье разлейте по хорошо прогретым банкам. Закатайте их герметично металлическими крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Джем из клубники с красной смородиной

Ингредиенты: 1 кг клубники, 400 г красной смородины, 1,5 кг сахара.

Подготовленные ягоды клубники выложите в таз. Пропустите красную смородину через мясорубку и тщательно отожмите сок через 3–4 слоя марли.

Добавьте его к клубнике одновременно с сахаром. Выдерживайте хорошо перемешанную массу в течение 16 часов. Доведите до кипения и варите 10–15 минут.

Извлеките из таза клубнику с помощью шумовки, а сироп продолжайте варить до готовности.

В готовое желе опустите клубнику и доведите массу до кипения. Джем охладите и разлейте по полулитровым банкам. Накройте банки лакированными металлическими крышками и поставьте в емкость с теплой водой для пастеризации.

Тепловая обработка джема должна продолжаться при температуре 85 °С в течение 20 минут.

Закатайте герметично металлическими крышками и, не переворачивая, оставьте при комнатной температуре до полного охлаждения.

Клубничный джем (1–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг клубники, 800 г сахара, 300 мл воды.

Сварите сахарный сироп и погрузите в него подготовленные ягоды. Уваривайте джем до готовности, не снимая с огня.

Разлейте продукт в кипящем виде по стерилизованным прогретым банкам. Закатайте их герметично металлическими крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Клубничный джем (2–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг клубники, 1 кг сахара.

Подготовленные ягоды выложите в таз, пересыпав сахаром (500 г), и выдерживайте 16 часов.

Досыпьте оставшийся сахар (500 г) и варите джем до готовности на слабом огне при постоянном помешивании.

Готовый продукт разлейте в горячем виде по чистым, хорошо прогретым банкам. Закатайте герметично металлическими крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Клубничный джем (3–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг клубники, 1 кг сахара, 200 мл воды, 1 г лимонной кислоты.

Выложите клубнику в таз, налейте воду и варите 5–7 минут с момента закипания.

Раздавите ягоды, оставшиеся целыми, с помощью деревянной лопатки.

Добавьте сахар, доведите массу до кипения.

Варите джем до готовности в течение 20 минут, постоянно помешивая и удаляя пену. В конце процесса положите лимонную кислоту.

Горячий продукт разлейте по чистым, хорошо прогретым банкам. Закатайте герметично металлическими крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Клубничный джем (4–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг клубники, 1 кг сахара, 225 мл воды.

Бланшируйте ягоды клубники в кипящей воде в течение 10–15 секунд. Добавьте к ним сахар и воду, доведите до кипения и варите до готовности.

Горячий джем разлейте по стерилизованным, хорошо прогретым банкам. Закатайте герметично металлическими крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Варенье из клюквы

Ингредиенты: 1 кг клюквы, 500 г яблок, 1,5 кг сахара, 200 г молотых грецких орехов, 500 мл воды.

Клюкву тщательно отсортировать, удалить все подсохшие, почерневшие и подгнившие ягоды, листочки, мелкий сор, вымыть и бланшировать в кипящей воде в течение нескольких секунд.

Подготовленную клюкву залить кипящим сахарным сиропом и варить до готовности без предварительной выдержки.

Для улучшения вкуса варенья добавить нарезанные дольками и бланшированные яблоки и грецкие орехи.

Готовое варенье переложить в простерилизованные банки и закрутить их.

Варенье из крыжовника

Ингредиенты: 1 кг крыжовника, 1,5 кг сахара, 100 мл воды.

Ягоды крыжовника перебрать, удалить плодоножки, затем каждую ягоду проколоть (желательно в нескольких местах). Подготовленные таким образом ягоды опустить в холодную воду на 20–30 минут.

После этого ягоды залить горячим сахарным сиропом и варить до готовности на умеренном огне.

Готовое варенье переложить в стеклянные банки и закрутить их.

Варенье из крыжовника с орехами

Ингредиенты: 1 кг крыжовника, 1,3–1,5 кг сахара, 300 мл воды, 200 г грецких орехов.

Мелкие или средние ягоды помыть, наколоть и залить горячим сахарным сиропом. Ядра грецких орехов измельчить ножом и добавить в варенье, которое довести до кипения, снять с огня и поставить в холодное место на 8—10 часов. После этого варить до готовности.

Варенье переложить в подготовленные стеклянные банки и закрутить их.

Варенье из неспелого крыжовника

Ингредиенты: 1 кг неспелого крыжовника, 1–1,5 кг сахара, 400 мл воды.

Недозрелый крыжовник помыть в холодной воде, несколько раз встряхнуть и поставить в холодное место на 5–6 часов.

Если есть возможность, подержать ягоды на льду.

Сироп приготовить обычным способом, положить в него крыжовник, смесь поставить на умеренный огонь и варить до готовности. Варенье разложить по банкам и закатать их.

Варенье «Изумрудное»

Ингредиенты: 1 кг крыжовника, 1,4 кг сахара, 600 мл воды, 100 г вишневых листьев.

Из вишневых листьев приготовить отвар. Для этого свежие, тщательно промытые листья залить водой, довести до кипения и процедить. Подготовленные крупные и средние ягоды крыжовника залить вишневым отваром и поставить в холодное место на 10–12 часов.

После чего сок слить и приготовить на нем сахарный сироп. Горячим сиропом залить ягоды и варить 15 минут.

За 2–3 минуты до окончания варки бросить в варенье 10 свежих вишневых листьев.

Готовое варенье сразу же разложить по стерилизованным банкам и закрыть жестяными крышками.

Варенье «Царское»

Ингредиенты: 1 кг крыжовника, 1,5 кг сахара, 400 мл воды, вишневые листья.

Ягоды крыжовника тщательно перебрать, отобрать недозрелые, зеленые и гладкие.

Аккуратно удалить у них плодоножки, после чего хорошо промыть в большом количестве воды. На каждой ягоде сделать небольшой надрез, через который удалить семена. После этого крыжовник снова промыть, сложить в соответствующую емкость и залить холодной водой на 5–6 часов.

Особый аромат и цвет придают варенью вишневые листья, которыми можно перестилать каждый слой ягод.

Крыжовник, вымоченный в воде, сложить в дуршлаг, сито или обсушить, предварительно расстелив на чистой тряпке, и затем опустить в кипящий сироп. До начала варки ягоды выдержать в сиропе около 3–4 часов.

Особенность этого варенья в том, что оно обязательно варится многократно, в 2–3 приема по 5–7 минут каждый.

После очередной варки варенье необходимо охлаждать как можно быстрее, ни в коем случае не накрывая его.

Готовое варенье разложить по банкам и закрутить их.

Протертое варенье из крыжовника

Ингредиенты: 1 кг крыжовника, 1,5 кг сахара.

Очень вкусный и полезный десерт получается из крыжовника, приготовленного без термической обработки, – это так называемое холодное варенье.

Ягоды тщательно помыть в большом количестве воды, очистить, перебрать, откинуть на сито, решето или дуршлаг и дать хорошо стечь воде. Затем крыжовник пропустить через мясорубку или измельчить в кухонном комбайне, засыпать сахаром, перемешать и разложить по стеклянным банкам.

Закатывать металлическими крышками не рекомендуется.

Хранить в холодном месте.

Малиновое варенье (1–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг малины, 1,5 кг сахара.

Подготовленные ягоды поместите в таз, пересыпая сахаром.

Выдерживайте в течение 8 часов, пока не выделится сок, и поставьте таз на слабый огонь.

Когда сахар растворится, усильте огонь, доведите массу до кипения при постоянном помешивании. Варите в течение 20–25 минут.

Кипящее варенье разлейте по чистым прогретым банкам. Закатайте банки герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Малиновое варенье (2–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг малины, 1,5 кг сахара, 800 мл вода – 800 воды.

Из сахара и воды сварите сироп и процедите его через 3–4 слоя марли. Подготовленные ягоды поместите в таз, залейте горячим сиропом, охлажденным до 80 °С, и выдерживайте 3–4 часа.

Слейте сироп в другую емкость, дайте закипеть и варите 5–7 минут. Снова залейте им малину, доведите до кипения на слабом огне и варите 15 минут до готовности.

Разлейте горячий продукт по прогретым стеклянным банкам, закатайте герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Малиновое варенье
(3–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг малины, 1,5 кг сахара, 500 мл воды.

Сварите сироп из сахара и воды и залейте им подготовленные ягоды. Встряхните посуду, чтобы малина полностью погрузилась в сироп.

Поставьте таз на слабый огонь, доведите до кипения, снимите пену и охладите до температуры 20–25 °С.

Снова варите ягодную смесь 8—10 минут с момента закипания и охлаждайте в течение 10–15 минут. Доведите варенье до готовности. Разлейте продукт по чистым, хорошо прогретым банкам и закатайте их герметичными крышками. Переверните тару с вареньем вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Малиновое варенье
(4–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг малины, 500 г сахара, 150 мл воды.

Выложите подготовленные ягоды в таз, пересыпая сахаром (250 г), и оставьте в прохладном месте на 5–6 часов.

Слейте образовавшийся сок, добавьте в него оставшийся сахар (250 г), воду и сварите сироп. Залейте горячим сиропом ягоды и доведите варенье за один прием до готовности.

Горячий продукт разлейте по чистым, хорошо прогретым банкам.

Закатайте их герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Малиновое варенье
(5–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг малины, 1 кг сахара, 175 мл воды.

Сварите из сахара и воды сироп и погрузите в него подготовленные ягоды. Поставьте массу на средний огонь, доведите до кипения и сварите до готовности.

Горячее варенье разлейте по стерилизованным, хорошо прогретым банкам.

Закатайте их герметичными крышками, переверните вверх дном и оставьте так до полного охлаждения.

Малиновое варенье

(6–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг малины, 1,5 кг сахара.

Выложите малину в таз в два слоя, пересыпав сахаром, и держите на холоде в течение 2–3 часов. Поставьте таз на средний огонь, доведите содержимое до кипения и варите 20 минут.

Горячее варенье разлейте по стерилизованным, хорошо прогретым банкам.

Закатайте их металлическими лакированными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Джем из малины (1–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг малины, 1 кг сахара, 430 мл воды.

Сварите сахарный сироп и погрузите в него подготовленные ягоды. Уваривайте джем до готовности, не снимая с огня.

Разлейте в кипящем виде по стерилизованным, хорошо прогретым банкам. Закатайте их герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Джем из малины (2–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг малины, 1 кг сахара, 150 мл воды, 1 г лимонной кислоты.

Выложите малину в таз, налейте воду и варите 5–7 минут с момента закипания.

Добавьте сахар и снова доведите массу до кипения.

Варите джем до готовности в течение 15 минут, постоянно помешивая и удаляя пену. В конце процесса введите лимонную кислоту.

Горячий джем разлейте по чистым, хорошо прогретым банкам. Закатайте герметичными крышками и переверните банки вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Джем из малины (3–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг малины, 1 кг сахара.

Подготовленные ягоды выложите в таз, пересыпая сахаром (0,5 кг), и выдерживайте 4–6 часов. Слейте образовавшийся сок, добавьте оставшийся сахар (0,5 кг) и варите в течение 5 минут с

момента закипания.

Погрузите в кипящий сироп ягоды и уваривайте джем до готовности на слабом огне при постоянном помешивании.

Разлейте продукт в горячем виде по чистым, хорошо прогретым банкам и накройте их металлическими лакированными крышками. Установите банки в емкость с горячей водой для стерилизации и проводите тепловую обработку при температуре 100 ˚С в течение 10 минут.

Закатайте банки и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Джем из малины с клубникой

Ингредиенты: 1 кг малины, 1 кг клубники, 2 кг сахара.

Подготовленные ягоды малины выложите в таз. Пропустите клубнику через мясорубку и добавьте к малине одновременно с сахаром.

Выдерживайте хорошо перемешанную массу в течение 10 часов. Доведите до кипения и варите 20–25 минут до готовности.

Джем охладите и разложите по полулитровым банкам. Накройте банки лакированными металлическими крышками и поставьте в емкость с теплой водой для пастеризации при температуре 85 ˚С в течение 20 минут.

Закатайте джем герметичными крышками и, не переворачивая банки, оставьте при комнатной температуре до полного охлаждения.

Повидло из малины

Ингредиенты: 1 кг малины, 850 г сахарного песка.

Протрите малину через сито и выложите в таз. Добавьте сахарный песок и тщательно размешайте.

Поставьте массу на слабый огонь, доведите до кипения и уваривайте в течение 20 минут при постоянном помешивании.

Разложите продукт в горячем виде по чистым, хорошо прогретым банкам.

Накройте их крышками и установите в емкость с горячей водой для стерилизации. Тепловую обработку проводите при температуре 100 ˚С в течение 15–20 минут.

Закатайте банки герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

Соление, квашение и мочение

Это наиболее распространенный и простой способ хранения плодов и овощей, основанный на создании в заквашиваемых овощах кислой среды за счет образования молочной кислоты в результате жизнедеятельности определенных видов микробов. Соление и квашение, как правило, производят в бочках (или кадках) из различных пород дерева, кроме сосны. Бочки следует тщательно промыть горячим раствором соли (1 чайная ложка на 1 л воды) с помощью мочалки и хорошо прополоскать водой. Для дезинфекции бочки желательно окурить серой: $^1/_2$ чайной ложки горящей серы накрыть бочкой на 15–20 минут.

Если для заквашивания применяют новые бочки, то перед их использованием, непосредственно перед засолкой, следует залить бочку водой и в течение 15–20 дней периодически ее менять.

Тогда все вредные вещества из бочки перейдут в воду. Данная мера предосторожности позволит избежать нежелательных последствий, в противном случае, например, заквашенная капуста быстро почернеет.

Если количество овощей для засолки небольшое, то можно использовать обычные стеклянные банки для консервации или эмалированную посуду (тазики, кастрюли и проч.). Заквашенные или засоленные продукты надо прикрыть сверху полотняной тряпочкой, затем деревянным решетчатым кружком, на который положить груз. Груз должен быть достаточным по весу, чтобы плоды не всплывали, но и не сминались. Тряпочку, кружок и груз необходимо содержать в чистоте, для чего их примерно раз в неделю следует тщательно мыть горячей кипяченой водой. Чтобы на поверхности рассола не появлялся налет плесени, сверху нужно насыпать небольшое количество горчичного порошка.

Для соления используют самые разнообразные специи, листья плодоносящих деревьев (вишня, дуб) и кустарников (смородина, малина). Например, листья смородины незаменимы при солении и квашении, так же как укроп и чеснок. Для соления с успехом можно пользоваться сушеной зеленью. Довольно часто в соление добавляются стручковый перец и ароматная зелень петрушки, сельдерея и проч. И конечно, неотъемлемый ингредиент любого соления и квашения – соль. Она препятствует развитию микроорганизмов и тем самым продлевает срок годности продукта.

Прежде чем приступить к процессу засолки огурцов, необходимо ознакомиться с некоторыми моментами, которые нужно будет обязательно учитывать, чтобы получить желаемый

результат.

1. Ни в коем случае нельзя солить огурцы в дистиллированной воде, иначе они станут мягкими и совершенно безвкусными.

2. Оптимальная температура воды для засолки огурцов – 20–35 °С. При засолке в такой воде огурцы получаются очень вкусными, крепкими и хрустящими.

3. Если соленые огурцы хранятся в бочке, нужно следить за тем, чтобы не образовывался налет плесени на поверхности рассола. Иначе огурцы станут мягкими и потеряют свой вкус. Появившуюся плесень нужно аккуратно снять, тщательно промыть деревянный круг, ткань и груз, обдать их кипящей водой и положить на место.

4. Чтобы удалить плесень с соленых огурцов, следует промыть их подсоленной водой, поместить в чистую посуду и залить свежеприготовленным рассолом.

Несколько рекомендаций для правильного квашения капусты

1. Чтобы капуста не почернела после заквашивания, ее нужно подержать перед засолкой в неиспользованной ранее бочке в обычной воде в течение 15–20 часов. Это необходимо сделать для того, чтобы вода впитала все вредные вещества из древесины бочки.

2. Квашеную капусту нельзя хранить без рассола.

Что касается соленых патиссонов и болгарского перца, то они имеют достаточно высокие вкусовые и питательные свойства, хорошо сохраняются в соответствующих температурных условиях.

Солятся овощи в бочках, в стеклянных банках, а также в эмалированных емкостях.

Для соления грибов подходят практически все съедобные виды, но предпочтительнее солить пластинчатые, поскольку губчатые после засолки становятся дряблыми и теряют свои вкусовые качества.

Обычно для засолки выбирают волнушки, валуи, подгруздки, сыроежки, рыжики, грузди. Последние два вида более распространенные.

Сначала грибы нужно рассортировать по видам, поскольку большинство из них солятся отдельно и по определенной технологии. Затем грибы надо замочить в воде (для каждого вида существует индивидуальное время замачивания). Нельзя передерживать грибы в воде, поскольку они насыщаются влагой,

становятся рыхлыми и невкусными. После замачивания мусор с поверхности шляпок счищать намного легче и проще. Во время переработки удаляются червивые и поврежденные грибы.

Некоторые грибы, находясь на воздухе, темнеют. Чтобы избежать этого, надо быстро опускать очищенный гриб обратно в воду (с добавлением лимонной кислоты). Если количество грибов небольшое, то можно сразу же опускать каждый очищенный гриб в кипящую воду и приступать к дальнейшей процедуре соления.

Различают два способа засолки грибов: холодный и горячий. При холодном грибы нужно замочить в холодной воде на 2–5 дней (в зависимости от вида), воду менять 2–3 раза в день. Время вымачивания определяется содержанием в них млечного сока и степенью горечи.

Так, например, грузди следует вымачивать 3–5 дней, а рыжики достаточно только тщательно помыть и очистить. Далее грибы нужно уложить рядами в подготовленную посуду (кадки, эмалированные ведра, стеклянные банки и т. п.) и пересыпать солью в количестве 400–500 г на 10 кг свежих грибов.

При засолке в грибы следует добавить чеснок, специи по вкусу. Сверху грибы нужно накрыть марлей, сложенной в 2–3 слоя, положить на нее деревянный кружок и груз.

В процессе засолки грибы будут оседать, и в емкость можно докладывать свежие грибы. Если через неделю рассол не будет покрывать все грибы, то нужно увеличить груз. Марлю, кружок и груз время от времени следует промывать в подсоленной воде.

При засолке холодным способом, в зависимости от вида, грибы будут готовы к употреблению: рыжики – через 5–6 дней, грузди – через 30–35 дней, волнушки – через 40 дней.

Горячий способ отличается от холодного метода засолки лишь тем, что после вымачивания грибы нужно варить, в зависимости от вида, от 5 до 15 минут (белые, подосиновики) или от 25 до 30 минут (валуи, свинушки, опята).

При засолке горячим способом грибы готовы к употреблению через 25–30 дней. Хранить соленые грибы надо в прохладном месте при температуре не выше 2–3 ˚С.

Соленые арбузы используют, как правило, в качестве гарнира к мясным и рыбным блюдам, они очень хороши в зимнее время, когда ощущается дефицит витаминов. В медицинской практике арбузы рекомендуют как прекрасное мочегонное средство при заболеваниях почек, отложении солей и т. д.

Один из надежных и широко распространенных способов сохранения рыбы – ее соление. Соленую рыбу можно использовать по – разному: просто употреблять в пищу, вялить ее, коптить, отваривать и жарить. Это зависит от вида рыбы, способа

посола и вкусов едоков.

Соление мяса и птицы – не столь распространенное явление, хотя при определенных условиях данный способ заготовки может стать единственно возможным (например, во время охоты, растянувшейся на несколько дней). Соленое же сало для некоторых является настоящим лакомством, особенно в сочетании с горилкой.

Для заготовки ягод и плодов используется способ мочения. Он мало чем отличается от квашения. Суть процесса заключается в том, что та часть сахара, которая содержится в плодах и ягодах, под влиянием дрожжей и молочнокислых бактерий превращается в молочную кислоту и спирт. Чем больше спирта и молочной кислоты образуется в процессе мочения, тем дольше сохранятся плоды.

При этом необходимо соблюдать нормы гигиены во время процедуры заготавливания и выполнять правила хранения.

Если температура помещения, в котором хранятся моченые плоды, превышает 30 °С, то продукты переработки начнут портиться, при этом появится запах уксусной кислоты и испорченного силоса. Чтобы этого избежать, нужно хранить моченые плоды и ягоды в прохладном помещении и регулярно следить за ними, снимая образующуюся пену и плесень, промывать салфетку (марлю), которой покрыты моченые ягоды, мыть подгнетный круг и сам груз.

Для мочения используются яблоки, груши, сливы, а также брусника, виноград и некоторые другие ягоды и плоды.

Овощи

Консервирование овощей, зелени и грибов

Виды консервов из овощей и грибов

Маринованные овощи

Маринованные овощи сохраняются в течение длительного времени и могут использоваться в качестве закуски или гарнира для рыбных и мясных блюд.

После первоначальной подготовки и обработки (мойка, сортировка) овощи надо выложить в литровые или трехлитровые простерилизованные банки и залить приготовленным маринадом. В состав последнего чаще всего входят вода, уксус, соль и различные приправы и специи, которые придают овощам оригинальный вкус и аромат.

Соленые овощи

Соленые овощи любят практически все. При таком способе консервирования овощи сохраняют большую часть своих питательных свойств, а также приобретают пикантный вкус и аромат.

Овощи, предназначенные для засаливания, следует тщательно помыть, рассортировать и уложить (целиком или нарезанными половинками и четвертинками) в простерилизованные банки. Отдельно надо приготовить рассол и залить им овощи.

Банки можно сразу закатать прокипяченными крышками или оставить на несколько дней открытыми. По прошествии указанного в рецепте времени овощи будут готовы к употреблению.

Квашеные овощи

Квашеные овощи можно назвать национальным русским блюдом. С незапамятных времен наши предки использовали капусту, морковь и другие овощи для консервирования данным

способом.

Для того чтобы приготовить квашеные блюда, необходимо тщательно подготовить овощи – помыть, перебрать, удалить поврежденные экземпляры. После этого овощи надо выложить в бочку или другую подходящую емкость, добавить подготовленную заливку, состоящую из соли, воды и различных приправ, и оставить на несколько дней для брожения.

В течение указанного в рецепте времени нужно снимать образующуюся пену и по необходимости добавлять заливку.

По окончании процесса брожения овощи следует разложить по простерилизованным банкам и закатать прокипяченными крышками.

Овощная икра

Овощная икра стала привычным продуктом, приготовленным путем домашнего консервирования, сравнительно недавно. Она может использоваться как самостоятельное блюдо, в качестве закуски, гарнира и т. д.

Для приготовления икры подходят самые разнообразные овощи, но чаще всего используются сладкий перец, баклажаны и кабачки. Все овощи перед консервированием следует тщательно перебрать, помыть, удалить из них плодоножки и семена (если есть такая необходимость), а мякоть измельчить, нарезав или натерев на крупной терке.

После этого необходимо в эмалированной подходящей посуде соединить овощи, соль и специи, добавить небольшое количество воды, если оно указано в рецепте, поставить на огонь и варить до готовности.

Горячую овощную икру следует разложить по про – стерилизованным полулитровым или литровым банкам, закатать прокипяченными капроновыми или металлическими крышками, перевернуть вниз горлышком и остудить при комнатной температуре.

Консервированный салат

Салат может быть приготовлен из самых разнообразных овощей: томатов, огурцов, баклажанов, кабачков, сладкого перца и т. д. Прежде чем приступить к приготовлению этого блюда, тщательно помойте овощи, удалите плодоножки и семена, а также нарежьте в зависимости от вида (кольцами, кружочками,

дольками, соломкой).

Капусту, морковь и сладкий перец перед приготовлением салата необходимо бланшировать в течение нескольких минут в кипятке, а затем сразу же остудить в холодной воде.

Овощную смесь поместите в подходящую эмалированную посуду, посолите, добавьте специи по рецепту, тщательно перемешайте, переложите в дуршлаг и оставьте на 30–40 минут.

Под дуршлаг желательно поставить емкость для сбора выделяющегося из овощей сока.

По прошествии указанного времени овощи надо переложить в полулитровые или литровые простерилизованные банки.

Стерилизовать консервированный салат необходимо в течение 20 минут (для полулитровых банок) или 25 минут (для литровых). После этого банки надо закатать прокипяченными крышками, перевернуть вниз горлышком и остудить.

Жареные овощи

В домашних условиях можно консервировать не только свежие овощи, но и подвергшиеся тепловой обработке, например жарке. Чаще всего для такого вида заготовки используются баклажаны, кабачки, морковь и сладкий перец. Жареные консервированные овощи могут использоваться в качестве закуски или основного блюда, гарнира для мяса и рыбы.

Фаршированные овощи

Фаршированные овощи пользуются всенародной любовью неспроста. Несложные в приготовлении рецепты позволяют создавать неповторимые сочетания овощей, зелени и специй. Для того чтобы практически весь год наслаждаться фаршированными овощами, можно их законсервировать. Для этого блюда, приготовленные привычным способом, необходимо подвергнуть тепловой обработке, разложить по простерилизованным банкам и закатать прокипяченными, желательно металлическими крышками.

Употреблять фаршированные овощи можно как в холодном, так и в горячем виде.

Цукаты и варенье из овощей

Такой привычный продукт, как варенье, можно готовить не только из ягод и фруктов, но и из овощей. Чаще всего для приготовления цукатов и варенья используются кабачки, томаты, морковь и другие овощи.

Все продукты должны быть тщательно измельчены. При тепловой обработке добавляется сахарный сироп и некоторые специи, которые придают варенью и цукатам особенный вкус и аромат.

Лечо пришло к нам из болгарской кухни. Эта закуска готовится сравнительно быстро и просто, но практически незаменима на любом столе. Лечо прекрасно сочетается с блюдами из макаронных изделий, овощей, мяса и рыбы.

Рецепты для соления, мочения и квашения овощей

Соленые огурцы

Ингредиенты: 1 кг огурцов, 35 г зеленого укропа, 10 г корня хрена, 1 зубчик чеснока, 25 г листьев черной смородины, 10 г листьев дуба.

Для рассола: 1 л воды, 50–60 г соли.

Выбрать одинаковые по величине огурцы, чтобы все они были готовы в одно время. Тщательно их помыть, замочить на 5–6 часов в холодной воде. Плотно уложить огурцы в емкость, положить чеснок, натертый на терке хрен, укроп, листья дуба и смородины.

Приготовить рассол: всыпать в воду соль и довести до кипения. Охлажденным рассолом залить огурцы. Сверху накрыть чистой марлей, сложенной в два слоя, на нее положить деревянный кружок и груз.

В первое время огурцы требуют тщательного ухода, поскольку от этого зависит качество конечного продукта. Каждый день следует убирать с поверхности образующуюся плесень, а кружок, ткань и груз через 2–3 дня промывать кипящей водой.

Малосольные огурцы

Ингредиенты: 1 кг огурцов, 2 зубчика чеснока, 10 г зелени укропа, 10 г зелени хрена, 20 г листьев вишни.

Для рассола: 1 л воды, $^1/_2$ чайной ложки перца, 60 г соли.

Выбрать одинаковые по размеру и качеству огурцы, вымыть, обрезать плодоножки, проткнуть каждый овощ вилкой. На дно подготовленной емкости выложить половину листьев вишни,

зелени хрена и укропа, зубчики чеснока, на них плотно уложить огурцы, сверху – оставшиеся листья и зелень.

В воду добавить соль и перец, довести до кипения, через 2 минуты снять с огня. Остудить рассол до 70 °С и залить им огурцы, накрыть крышкой и оставить при комнатной температуре на 2–3 дня.

Огурцы с зеленью эстрагона

Ингредиенты: 1 кг огурцов, 5 г корня хрена, 10 г зелени эстрагона, $^1/_2$ стручка красного перца, 2 листа вишни, 1 лист дуба, 30 г зелени укропа, зелень базилика, петрушки, чабра по вкусу.

Для рассола: 1 л воды, 60 г соли.

Отобрать одинаковые по размеру и спелости огурцы, помыть и замочить их в холодной воде на 3 часа. Зелень чабра, эстрагона, укропа, базилика, петрушки, а также $^1/_2$ стручка красного перца помыть и нарезать, корень хрена натереть на терке.

Плотно уложить в банку огурцы, чередуя их со слоями зелени, тертым хреном, стручковым перцем и листьями вишни и дуба.

Добавить в воду соль, кипятить в течение 5 минут, профильтровать и залить горячим рассолом огурцы. Прикрыть банку чистой марлей, через 24 часа закрыть крышкой и вынести в прохладное место.

Таким образом огурцы можно засолить в любой удобной эмалированной емкости. Заливать огурцы нужно холодным рассолом, после этого сверху кладется деревянный кружок (можно использовать эмалированную тарелку), а на него – гнет. Гнет должен быть достаточно тяжелым, но таким, чтобы не раздавить огурцы.

Соленые огурцы без рассола

Ингредиенты: 1 кг огурцов, 100 г укропа, 300–400 соли.

Отобрать зеленые плотные огурцы, не мыть, насухо вытереть чистым полотенцем. На дно эмалированной емкости насыпать соль слоем 1 см.

Вертикально и плотно уложить огурцы, перекладывая их измельченным укропом. Засыпать солью так, чтобы между огурцами не оставалось свободного пространства, сверху также покрыть огурцы слоем соли. Емкость поставить в прохладное место.

Перед употреблением огурцы нужно помыть, затем опустить в холодную воду на 24 часа. В течение этого времени воду следует менять 2–3 раза.

Соленые огурцы быстрого приготовления

Ингредиенты: 1 кг огурцов, 60 г ржаного хлеба, 30 г зелени укропа.

Для рассола: 750 мл воды, 45 г соли.

Ржаной хлеб нарезать и положить на дно банки. Зелень укропа помыть, часть уложить на хлеб. Одинаковые по качеству и размеру огурцы вымыть, разрезать вдоль, но не до конца, плотно уложить в банку.

Рассол прокипятить, остудить до 35 °С и залить им огурцы. Оставить банки с огурцами в теплом месте на 2 дня, затем перенести в холодное. Через 4 дня огурцы будут готовы к употреблению.

Соленые огурцы с яблоками

Ингредиенты: 1 кг огурцов, 350 г яблок, 10 листьев лимонника.

Для рассола: 1 л воды, 50 г сахара, 50 г соли.

Отобрать мелкие зеленые огурцы, помыть и просушить полотенцем. Яблоки помыть, удалить сердцевину и нарезать дольками. Подготовленные продукты уложить плотно в посолочную емкость, перекладывая листьями лимонника.

В кипящей воде растворить соль и сахар, горячим рассолом залить огурцы и яблоки, через 5 минут рассол слить, снова довести до кипения и залить огурцы. Так повторить еще 1 раз, затем плотно закрыть емкость крышкой и, когда остынет, убрать в холодное место.

Соленые помидоры с горчицей

Ингредиенты: 1 кг помидоров, 30 г укропа, 2 листа вишни, 2 листа черной смородины, 3 лавровых листа.

Для рассола: 1 л воды, 15 г горчицы, 2,5 столовой ложки сахара, 6 горошин черного перца, 1,5 столовые ложки соли.

Для засолки нужно отобрать чуть недоспелые, одинаковые по размеру помидоры. Уложить их плотно в банку, перекладывая лавровыми листьями, укропом, листьями вишни и смородины.

Приготовить рассол: в воду добавить соль, сахар, перец

горошком, довести до кипения. Снять с огня и добавить сухую горчицу, перемешать, оставить на некоторое время. Когда рассол станет прозрачным, залить им помидоры, банку закрыть капроновой крышкой и поставить в прохладное место на 2–3 дня.

Помидоры нестерилизованные

Ингредиенты: 1 кг помидоров, 35 г зелени укропа, 2 зубчика чеснока, 10 листьев черной смородины, 2 болгарских перца, 2 лавровых листа.

Для рассола: 1 л воды, $^1/_2$ чайной ложки красного молотого перца, 50–60 г соли.

Помидоры средней спелости тщательно помыть. Зелень укропа, очищенные зубчики чеснока, листья смородины и болгарский перец тщательно помыть в проточной воде. Сладкий перец и чеснок нарезать. Одну треть подготовленных таким образом листьев и специй положить на дно банки. Затем выложить половину помидоров, сверху – еще одну треть специй, на них – оставшиеся помидоры и специи.

Приготовить рассол, прокипятив воду с красным молотым перцем и солью. Охладить его и залить им помидоры. Герметично закрыть банку прокипяченной капроновой крышкой.

Соленые красные помидоры

Ингредиенты: 1 кг помидоров, 30 г укропа, 1 зубчик чеснока, 5 листьев черной смородины, 5 листьев вишни, 20 г зелени сельдерея и петрушки.

Для рассола: 1 л воды, 1 чайная ложка красного молотого перца, 60 г соли.

Отобрать по возможности помидоры одинакового размера и одинаковой степени зрелости, чтобы процесс брожения протекал равномерно. Мытые помидоры плотно уложить в подготовленную банку, добавить чеснок, укроп, зелень сельдерея и петрушки, листья черной смородины и вишни. Большую часть специй положить сверху, чтобы плоды не всплыли.

Приготовить рассол: в воду добавить соль, красный молотый перец, довести до кипения. Готовым рассолом залить помидоры, накрыть банку марлей, сложенной в два слоя, и оставить для предварительного брожения на 1–2 суток. Затем банку плотно закрыть капроновой крышкой.

Соленые зеленые помидоры

Ингредиенты: 1 кг помидоров, 70 г укропа, 30 г листьев хрена, 70 г листьев вишни и черной смородины, 70 г болгарского перца, $^1/_2$ стручка красного перца.

Для рассола: 1 л воды, 50 г соли.

Отобрать одинаковые по размеру и качеству помидоры. Вымыть их и плотно уложить в банку вместе с мытым и нарезанным болгарским перцем, переложив укропом, листьями вишни, смородины и хрена. Добавить $^1/_2$ стручка красного перца и залить прокипяченным и охлажденным рассолом. Через 2–3 дня рассол слить, прокипятить его и вновь залить в банку с помидорами.

Закрыть банку капроновой крышкой и поставить в прохладное место до употребления.

Помидоры, засоленные с овощами по – болгарски

Ингредиенты: 1 кг зеленых помидоров, 400 г моркови, 300 г белокочанной капусты, 120 г корней петрушки, зелень укропа по вкусу.

Для рассола: 1,7 л воды, 110 г соли.

Помидоры отобрать, выбрав одинаковые по величине и качеству, помыть и, опустив в холодную воду, варить 2–3 минуты. Морковь очистить, помыть и опустить в кипящую воду на 2 минуты, затем достать, охладить в холодной воде, просушить и нарезать кружками.

Корни петрушки очистить, помыть и натереть на крупной терке. Белокочанную капусту (мелкие кочаны) разрезать на 4 части. Зелень укропа измельчить.

Подготовленные овощи уложить послойно в посолочную емкость, залить охлажденным рассолом (в кипящей воде растворить соль), установить гнет и поставить на ферментацию в прохладное место.

В этот период необходимо внимательно следить за состоянием овощей, снимая при необходимости плесень и протыкая их деревянной палочкой. Через 2–3 недели помидоры будут готовы к употреблению.

Соленые помидоры с морковью

Ингредиенты: 1 кг помидоров, 100 г моркови, 100 г корня хрена, 1 болгарский перец, 2 лавровых листа, 2 зубчика чеснока, 100 г зелени укропа.

Для рассола: 1 л воды, 50–60 г соли.

Морковь натереть на терке, корень хрена и болгарский перец, очищенный от семян, нарезать кружочками.

Отобрать твердые красные помидоры, плодоножки не отрывать, уложить в эмалированную емкость, перекладывая каждый ряд слоем тертой моркови, болгарского перца, хрена и укропа. Зубчики чеснока и лавровые листья распределить также равномерно.

В воду добавить соль, довести до кипения, приготовленным рассолом залить помидоры.

Накрыть емкость с помидорами крышкой с гнетом и поставить в прохладное место.

Соленые помидоры с душистым перцем

Ингредиенты: 1 кг помидоров, 10 горошин душистого перца, 20 г зелени укропа, 2 лавровых листа.

Для рассола: 700 мл воды, 50 г соли.

Отобрать одинаковые по качеству помидоры, удалить плодоножки, помыть и уложить в банку (или эмалированную емкость), пересыпая каждый ряд измельченной зеленью укропа, лавровыми листьями и душистым перцем.

В кипящую воду добавить соль, перемешать. Когда соль полностью растворится, залить рассолом помидоры. Накрыть марлей, сверху установить гнет, оставить в теплом помещении на 3 дня, затем перенести в прохладное место.

Соленые помидоры по – словацки

Ингредиенты: 1 кг зеленых помидоров, 1 лимон, 30 г рома.

Для сиропа: 1 л воды, 70 г сахара, 100 г соли.

Зеленые помидоры отобрать по размеру и качеству, помыть, опустить в холодную воду, довести до кипения и варить 5 минут. Затем достать с помощью шумовки, остудить и уложить в посолочную емкость вместе с нарезанным ломтиками лимоном. Залить ромом и оставить на 2–3 часа при комнатной температуре, периодически встряхивая емкость с помидорами.

Приготовить сладкий рассол: в воду положить соль и сахар, кипятить до их полного растворения, снять с огня и охладить до 70 °С. Залить рассолом помидоры, накрыть марлей, а через два дня, плотно закрыв капроновой крышкой, убрать в холодное место.

Заправка из овощей

Ингредиенты: 1 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 50 г болгарского перца, 50 г зелени укропа, 50 г зелени петрушки, 50 г зелени сельдерея, 1 кг соли.

1–й способ

Помидоры (чуть недозрелые), репчатый лук, морковь, болгарский перец и зелень помыть, просушить, разложив на полотенце. Мелко нарезать (морковь можно натереть на крупной терке), уложить в эмалированную емкость, посолить и перемешать. Переложить заправку в банку, закрыть капроновой крышкой и убрать на хранение в холодное место. Заправку можно использовать для приготовления различных горячих блюд: супов, борщей, тушеного мяса, рыбы. Так, для приготовления 1 л борща или супа достаточно 1 столовой ложки заправки.

2–й способ

Овощи и зелень помыть, просушить, измельчить и тщательно перетереть с солью до выделения сока. Затем уложить в банку, закрыть крышкой и убрать в холодное место.

Ассорти из зелени с помидорами

Ингредиенты: 100 г помидоров, 100 г моркови, 100 г лука – порея, 100 г корней петрушки, 50 г корней сельдерея, 100 г зелени укропа, 100 г соли.

Помидоры (отобрать красные, некрупные) и морковь помыть и нарезать кружочками. Корни петрушки и сельдерея очистить, помыть и нарезать тонкими дольками. Зелень укропа и лук – порей измельчить и смешать с солью (использовать половину). Уложить подготовленные овощи и зелень в банку, чередуя их с кореньями и посыпая каждый слой оставшейся солью. Закрыть банку крышкой и убрать в холодное место.

Ассорти из овощей и зелени

Ингредиенты: 100 г помидоров, 100 г огурцов, 100 г яблок, 100 г моркови, 100 г цветной капусты, 100 г арбузов, 100 г болгарского перца, 2–3 сливы, 2–3 айвы, 2–3 зубчика чеснока, 2

листа вишни, 50 г сушеного укропа,10 г соли.

Для рассола: 500 мл воды, 20 г соли.

Помидоры (отобрать бурые), огурцы (мелкие, зеленые), яблоки (твердые), арбуз (мелкий недозрелый) и остальные овощи помыть, очистить, нарезать маленькими кусочками. Сливу и айву также нарезать, удалив косточки.

Сушеный укроп смешать с солью. Все перемешать и уложить в банку, добавить зубчики чеснока, сверху положить листья вишни. В кипящей воде растворить соль, рассол остудить и залить им овощное ассорти, закрыть банку капроновой крышкой и убрать на хранение в холодное место.

Квашеная капуста

Ингредиенты: 1 кг белокочанной капусты, 300 г моркови, 1–2 лавровых листа, семена тмина и аниса по вкусу, 25 г соли.

Кочан капусты с белыми и негрубыми листьями очистить, удаляя верхние зеленые, грязные и поврежденные.

Удалить кочерыжку, капусту нашинковать с помощью ножа или ручной шинковки, можно нарубить. Несколько листьев оставить целыми, часть из них нужно уложить на дно подготовленной эмалированной емкости (для большего количества капусты можно использовать бочку). Сверху слоями выложить измельченную капусту, каждый слой пересыпать солью и нашинкованной морковью. Добавить лавровый лист и семена тмина и аниса. Во время заполнения тары капустой каждый ее слой тщательно уплотнить трамбовкой или руками. Это делается для удаления воздуха и лучшего выделения сока.

Сверху накрыть капусту целыми листьями и чистой марлей, сложенной в два слоя. Затем положить деревянный круг и груз, в качестве которого можно применить емкость с водой. Вес груза должен составлять 10 % от веса капусты (на 1 кг капусты 100 г груза).

Через несколько часов капуста осядет, выделится сок. Если сок на поверхности капусты не появится, значит, нужно увеличить вес груза (без него капуста испортится). На 2–3–й день начнется процесс брожения.

Для сохранения питательных и вкусовых свойств капусты, а также ее стойкости к хранению брожение должно происходить при оптимальной температуре 18 °С. Обычно брожение заканчивается через 10–15 дней. За это время в капусте накапливается около 1 % молочной кислоты, которая предохраняет ее от порчи.

Во время брожения за капустой нужно следить: снимать

периодически с поверхности пену, чтобы предотвратить развитие вредных микроорганизмов, и плесень.

Капуста быстрого приготовления

Ингредиенты: 1 кг белокочанной капусты, 2,5 г семян тмина, 1–2 клубня картофеля, 100 г ржаного хлеба.

Для рассола: 100 мл воды, 10 г соли.

Капусту помыть, нашинковать. На дно посолочной емкости положить нарезанный ржаной хлеб и картофель (предварительно очищенный и помытый).

Сверху уложить капусту, добавляя тмин и плотно утрамбовывая.

В кипящей воде растворить соль, охладить рассол и залить им капусту. Через 2–3 дня капуста будет готова к употреблению.

Капуста, квашенная со свеклой

Ингредиенты: 1 кг белокочанной капусты, 2 зубчика чеснока, 20 г корня хрена, 20 г зелени петрушки, 100 г свеклы, 1 болгарский перец.

Для рассола: 500 мл воды, 25 г сахара, 25 г соли.

Очищенный вилок капусты помыть, разрезать на 4 части, удалить кочерыжку и поместить в эмалированную посуду. Свеклу очистить, натереть на крупной терке. Чеснок истолочь, корень хрена и болгарский перец, очищенный от семян, натереть на мелкой терке. Зелень петрушки измельчить.

Подготовленные таким образом продукты положить в емкость с капустой. Довести до кипения воду, всыпать соль и сахар, размешать и охладить.

Приготовленным рассолом залить капусту.

Закрыть емкость крышкой с грузом и оставить для брожения при комнатной температуре на 2–3 суток, затем поставить в прохладное место на 1 неделю.

Перед употреблением капусту можно нашинковать и добавить растительное масло по вкусу.

Рубленая кислая капуста

Ингредиенты: 1 кг капусты, 20 г ржаной муки, 100 г ржаного хлеба, 30 г соли.

Выбрать плотный неповрежденный кочан капусты, обмыть под струей проточной воды, удалить верхние листья и кочерыжку,

а затем мелко нарубить.

Поместить в подготовленную емкость, дно которой предварительно посыпать ржаной мукой. Лучше использовать для этой цели деревянную кадку. Пересыпать капусту солью, сверху положить нарезанный кусочками ржаной хлеб.

Накрыть марлей и поставить емкость в прохладное место на 1–1,5 месяца.

Верхний слой капусты употреблять в пищу нельзя, его нужно снять.

Капуста, квашенная с болгарским перцем и морковью

Ингредиенты: 1 кг капусты, 300 г моркови, 200 г болгарского перца, $^1/_2$ корня сельдерея, зелень петрушки, черный перец горошком, лавровый лист по вкусу, 50 г соли.

Подготовленный плотный кочан капусты помыть в проточной воде, удалить поврежденные верхние листья и кочерыжку, нашинковать. Морковь, болгарский перец, сельдерей, нарезанные соломкой, смешать с капустой, добавить измельченную зелень петрушки.

Все пересыпать солью и оставить на несколько часов. Когда выделится сок, переложить капусту в банку, хорошо утрамбовать, добавить горошины черного перца и лавровый лист, сверху накрыть капустными листьями. Закрыть крышкой с грузом и оставить для брожения.

Через несколько дней поместить в прохладное место. Перед употреблением верхний слой удалить.

К столу капусту можно подавать в качестве гарнира к различным блюдам, заправив ее предварительно растительным маслом, или использовать для приготовления салатов и первых блюд.

Квашеная капуста с ягодами и яблоками

Ингредиенты: 1 кг капусты, 30 г соли, 100 г яблок, 100 г моркови, клюква, брусника по вкусу.

Выбрать плотный кочан капусты, помыть, удалить кочерыжку и верхние листья, разрезать кочан на 4 части, оставив несколько целых больших листьев. Нашинковать или нарубить в деревянном корыте или кадке, смешать с натертыми на крупной терке морковью и яблоками. Поместить часть подготовленной капусты в тщательно помытую и ошпаренную деревянную бочку, устланную капустными листьями. Пересыпать солью, добавить

клюкву и бруснику, а затем выложить оставшуюся часть нашинкованной капусты, накрыть сверху капустными листьями и поставить под гнет на сутки.

Пену, появившуюся на поверхности, удалить и проткнуть капусту деревянной палочкой, чтобы дать выход образовавшимся между слоями газам. При комнатной температуре готовую капусту рекомендуется хранить не более 1 недели, по истечении этого срока ее следует поместить в прохладное место.

Армянская квашеная капуста

Ингредиенты: 1 кг капусты, 2 зубчика чеснока, 100 г моркови, $^1/_2$ болгарского перца, 20 г свеклы, зелень укропа, кинзы и петрушки по вкусу.

Для рассола: 500 мл воды, 6 горошин черного перца, 1–2 лавровых листа, $^1/_6$ чайной ложки корицы, 30 г соли.

Выбрать плотный вилок капусты, очистить от верхних поврежденных листьев, помыть в проточной воде, разрезать на 4 части, удалить кочерыжку.

Морковь, болгарский перец, свеклу очистить, нарезать тонкими кружками. Очистить предварительно замоченный в теплой воде чеснок, нашинковать зелень. Все смешать и выложить в предварительно ошпаренную кипятком, тщательно высушенную и устланную капустными листьями деревянную бочку, накрыть капустными листьями и полотняной салфеткой, придавить грузом.

Приготовить рассол: добавить в воду горошины черного перца, лавровый лист, корицу и соль, прокипятить, профильтровать через марлю, сложенную в несколько слоев. Залить капусту охлажденным рассолом аккуратно по краям бочки. Поставить в прохладное место на 1,5–2 месяца. Перед употреблением верхний слой капусты снять.

Острая квашеная капуста

Ингредиенты: 1 кг капусты, 1 зубчик чеснока, 200 г моркови, перец по вкусу, 30 г соли.

Крепкий, плотный, неповрежденный кочан капусты помыть, очистить, разрезать на 4 части и удалить кочерыжку.

Морковь очистить и натереть на крупной терке, пересыпать солью, перцем, добавить толченый чеснок. Полученной массой нафаршировать капусту, помещая ее между листьями. При этом листья нужно приминать руками, чтобы капуста пропиталась

солью. Плотно уложить в эмалированную кастрюлю и поставить под гнет, чтобы появился сок.

Если выделившийся сок полностью не покроет капусту, приготовить рассол (300 мл воды и 20 г соли прокипятить и охладить) и залить им капусту.

Белокочанная капуста, квашенная с яблоками, морковью и ягодами

Ингредиенты: 1 кг капусты, 80 г яблок, 30 г моркови, 10 г брусники, 10 г клюквы, 1–2 лавровых листа, 5 горошин черного перца, $^1/_6$ чайной ложки тмина, анис по вкусу, 40 г соли.

Кочан капусты очистить от покровных и поврежденных листьев, вырезать кочерыжку, нашинковать и пересыпать солью. Оставить несколько листьев целыми. Морковь, яблоки, кочерыжку натереть на крупной терке, смешать с тмином, перцем и анисом. Выложить слоями капусту и остальные продукты в эмалированную емкость, добавить клюкву, бруснику и лавровый лист.

Сверху положить целые капустные листья, затем марлю и гнет (его вес должен составлять 10 % от веса капусты). Оставить при комнатной температуре, через два дня проткнуть капусту в нескольких местах вилкой. Через 10–12 дней (при температуре 18–22 °С) процесс брожения закончится, емкость с капустой нужно будет поместить в прохладное место (оптимальная температура хранения 0 °С).

Соленье из цветной капусты

Ингредиенты: 1 кг цветной капусты, 20 г соли, зелень укропа.

Для рассола: 1 л воды, 15 г горчицы, 30 г соли.

Выбрать плотные, хорошо развитые головки цветной капусты, разделить на мелкие кочешки, хорошо помыть.

В эмалированную емкость уложить кочешки капусты и пересыпать измельченной зеленью укропа и солью. Оставить на 4–5 часов. Приготовить рассол: довести воду до кипения, всыпать соль и размешать. Залить слегка охлажденным рассолом капусту, через 10 часов рассол слить, добавить в него горчицу, довести до кипения и горячим снова залить капусту. После того как капуста остынет, переложить ее в банку, прижать сверху деревянной крестовиной, плотно закрыть и убрать в холодное место.

Капуста, квашенная с тыквой и рябиной

Ингредиенты: 1 кг капусты, 200 г тыквы, 25 г рябины, 10 г семян тмина, перец по вкусу, 50–60 г соли.

Капусту очистить, помыть и нашинковать. Тыкву очистить от кожуры, натереть на крупной терке. Красные ягоды рябины опустить на 2–3 минуты в кипяток. Тмин, соль и перец смешать.

Уложить в банку слоями капусту, тыкву, добавляя рябину и смесь из специй. Дальше готовить аналогично способу, описанному в предыдущем рецепте.

Капуста, квашенная кочанами

Ингредиенты: 1 кг капусты, укроп по вкусу, 50 г соли.

Отобрать кочаны небольшого размера, очистить от верхних листьев. Большую часть кочанов разрезать пополам, меньшую нашинковать. Оставить несколько листьев капусты целыми.

Уложить половинки кочанов в подготовленную емкость, пересыпать солью. Нашинкованную капусту смешать с солью и положить в емкость с кочанами, заполняя свободные пространства, сверху кочаны также покрыть нашинкованной капустой и укропом. Далее капусту накрывать целыми листьями, двойным слоем марли, на который поставить груз. Температурные условия хранения те же, что и в предыдущем рецепте.

Капуста, квашенная с сахаром

Ингредиенты: 1 кг капусты, 100 г моркови.

Для рассола: 500 мл воды, 25 г сахара, 40 г соли.

Капусту очистить, промыть в воде, нашинковать, удалив кочерыжку. Морковь натереть на крупной терке.

Приготовить рассол: в кипяченую, слегка охлажденную воду добавить соль, размешать до полного растворения соли. Залить готовым рассолом капусту, оставить при комнатной температуре, прикрыв марлей, сложенной в 2–3 слоя. Через два дня проткнуть капусту в нескольких местах, чтобы вышли скопившиеся газы. Еще через день рассол слить, добавить в него сахар, размешать до полного его растворения. Капусту перемешать, удалить при необходимости пену и плесень, залить готовым рассолом и еще в течение суток держать в теплом помещении. После этого капусту следует поместить в прохладное место.

Капуста, квашенная в виде спагетти

Ингредиенты: 1 кг капусты, 100 г моркови.

Для рассола: 800–900 мл воды, 20 г сахара, 25 г соли.

Снять с очищенного кочана капусты все листья, острым ножом аккуратно срезать выступающие части прожилок. Разложить листья в теплом месте на 5–6 часов. Затем, сворачивая по 2–3 листа в рулон, нарезать их поперек длины кусочками шириной 4 мм. Морковь натереть на крупной терке, смешать с капустой.

Приготовить рассол: добавить в воду соль и довести до кипения. Охлажденным (40–50 °С) рассолом залить капусту и оставить при комнатной температуре на 2–3 дня. Проткнуть капусту в нескольких местах деревянной палочкой. Через 12 часов после этого слить рассол, растворить в нем сахар. Капусту перемешать и вновь залить рассолом.

По истечении 24 часов поместить квашеную капусту в прохладное место.

Капуста, квашенная с луком и яблоками

Ингредиенты: 1 кг капусты, 250 г яблок, 250 г лука, $^1/_2$ столовой ложки тмина, перец по вкусу, 15 г соли.

Очищенный и помытый кочан капусты разрезать на 4 части, удалить кочерыжку, нашинковать. Яблоки очистить и натереть на крупной терке, лук нарезать кольцами, все смешать, пересыпать солью, тмином и перцем, положить под гнет. Оставить в теплом помещении на 10 дней, периодически прокалывая капусту вилкой, после чего поместить в прохладное место на 1 месяц.

По истечении этого срока капуста будет готова к употреблению.

Цветная капуста, квашенная с овощами

Ингредиенты: 1 кг цветной капусты, 500 г лука, 500 г сельдерея (кореньев), 500 г моркови, 500 г болгарского перца, 500 г свеклы, 100 г сахара, 5 г лимонной кислоты, семена укропа по вкусу, 100 г соли.

Лук нарезать кольцами, морковь, коренья сельдерея и свеклу – фигурными кусочками, болгарский перец – мелкими кусочками, опустить в кипящую воду на 2–3 минуты и тут же остудить в холодной воде. Цветную капусту опустить в подсоленную воду (на 1 л воды – 1 чайная ложка соли) для удаления насекомых,

затем вымыть, мелко нарезать, опустить на 2–3 минуты в кипящую воду и быстро охладить в холодной воде. Подготовленные овощи сложить в просторную емкость, добавить соль, сахар, лимонную кислоту и семена укропа. Все тщательно перемешать и разложить в банки, подготовленные для квашения.

Накрыть овощи марлей, сверху положить кружок с грузом и оставить при комнатной температуре на 10–15 дней, периодически прокалывая овощи деревянной палкой, давая выход образовавшимся газам. Когда процесс брожения закончится, закрыть банки капроновыми крышками и убрать в холодное место.

Капуста, квашенная по – итальянски

Ингредиенты: 1 кг белокочанной капусты, 300 г яблок, $^1/_3$ стручка красного перца, 140 г огурцов, зелень укропа по вкусу, 50 г соли.

Капусту помыть и нашинковать. Яблоки очистить и натереть на крупной терке. Стручковый перец очистить от семян, помыть и нарезать тонкими полосками. Огурцы нарезать кружками. Все овощи уложить послойно в подготовленную емкость, пересыпая солью каждый слой. Сверху положить зелень укропа, накрыть марлей и установить кружок с грузом. Через 2 недели убрать капусту в прохладное место. В период брожения следует постоянно следить за капустой, удаляя с поверхности плесень и прокалывая деревянной палочкой овощи, чтобы дать выход образующимся газам.

Капуста, квашенная по – болгарски

Ингредиенты: 1 кг белокочанной капусты, 800 г яблок, 70 г соли.

Для рассола: 1 л воды, 150 г соли.

Капусту очистить от верхних и поврежденных листьев, помыть, нашинковать, посолить и оставить на 1–2 часа. Яблоки очистить, помыть и нарезать дольками. Уложить подготовленную капусту и яблоки в банку, уплотнить, чтобы выделился сок.

Приготовить рассол из кипящей воды и соли, охладить и залить им капусту. Далее капусту готовить так же, как описано в предыдущем рецепте.

Капуста, квашенная по – венгерски

Ингредиенты: 1 кг белокочанной капусты, 700 г краснокочанной капусты, 300 г болгарского перца, 500 г зеленых помидоров, 50 мл растительного масла, 10 г черного молотого перца, 100 г соли.

Для заливки: 1 л воды, 50 г сахара, 150 г соли.

Капусту (бело – и краснокочанную) очистить от верхних и поврежденных листьев, помыть и нашинковать. Болгарский перец помыть, очистить от семян, нарезать вместе с зелеными помидорами кусочками.

Подготовленные таким образом продукты смешать, посолить, поперчить и оставить на 12 часов при комнатной температуре, накрыв кружком с грузом, затем сок слить, овощи переложить в посолочную емкость.

Приготовить заливку, растворив в кипящей воде соль и сахар, залить капусту. Растительное масло прокипятить и аккуратно налить поверх заливки.

Емкость плотно закрыть и, после того как остынет, убрать в холодное место.

Квашеная капуста с солеными огурцами

Ингредиенты: 1 кг белокочанной капусты, 600 г соленых огурцов, 25 г семян укропа.

Для заливки: 1 л воды, 60 г соли, 40 г сахара.

Капусту очистить от верхних листьев, помыть, просушить и нашинковать. Огурцы (хорошего качества) натереть на крупной терке. Все уложить в посолочную емкость, добавить семена укропа.

Растворить в кипящей воде соль и сахар и в горячем виде залить капусту с огурцами. Накрыть марлей, положить кружок с грузом и оставить при комнатной температуре на 10–12 часов, встряхивая емкость и прокалывая капусту деревянной палочкой. После этого емкость накрыть плотной крышкой и убрать в холодное место.

Квашеный топинамбур

Ингредиенты: 1 кг топинамбура, 100 г зелени укропа.

Для рассола: 1 л воды, 50–60 г соли.

Для квашения отобрать одинаковые по размеру и качеству топинамбуры, помыть, просушить полотенцем, нарезать тонкими дольками, уложить в банку, перекладывая зеленью укропа.

В кипящей воде растворить соль, охладить и залить

топинамбур. Установить гнет и оставить при комнатной температуре на 1 неделю, затем убрать в холодное помещение.

Заготовку в дальнейшем можно использовать для приготовления винегретов, салатов и т. п.

Соленая заготовка из овощей для супа

Ингредиенты: 200 г моркови, 120 г корня петрушки, 150 г савойской капусты, 50 г кореньев сельдерея, 80 г лука, 80 г лука – порея, 80—100 мл растительного масла, 100–140 г соли.

Овощи помыть, нарезать соломкой, смешать, добавить соль и уложить в банку, плотно утрамбовав. Сверху залить растительным маслом, закрыть капроновой крышкой и убрать в холодное место. Данную заготовку можно использовать для приготовления первых блюд из расчета на 1 порцию 1 столовая ложка заготовки.

Кабачки, засоленные с гвоздикой

Ингредиенты: 1 кг кабачков, 2 вишневых листа, 30 г листьев хрена, 30 г зелени петрушки, 2–3 горошины душистого перца.

Для рассола: 500 мл воды, 4–5 бутонов гвоздики, 25 г соли.

Отобрать молодые кабачки с нежной кожицей и недоразвитыми семенами, удалить плодоножки, промыть в проточной воде, наколоть вилкой и уложить в емкость, предназначенную для соления.

Зелень петрушки и листья хрена измельчить, добавить к кабачкам, положить вишневые листья и душистый перец.

Приготовить рассол: в воду всыпать соль и бутоны гвоздики, довести до кипения, снять с огня, охладить, профильтровать. Залить приготовленным рассолом кабачки, накрыть крышкой с гнетом, оставить в теплом месте на 20 дней.

По истечении этого срока кабачки будут готовы к употреблению, для продления срока их хранения поместить емкость с кабачками в прохладное место.

Соленые кабачки по – польски

Ингредиенты: 1 кг кабачков, 3–4 зубчика чеснока.

Для заливки: 1 л воды, 10 г сахара, 5–6 лавровых листьев, 10 г черного перца горошком, 15 г душистого перца горошком, 15 г семян кориандра, 70 г соли.

Молодые кабачки помыть, очистить от кожицы и нарезать

кружками толщиной 2–3 см. Уложить в банку, пересыпая толченым чесноком.

Приготовить заливку: в воду положить соль, сахар, лавровые листья, черный и душистый перец горошком, семена кориандра, довести до кипения и варить на медленном огне 10–15 минут.

Заливку процедить и охладить, залить ею кабачки. Установить гнет и оставить емкость в теплом помещении для ферментации на 3–4 дня. Затем убрать кабачки в холодное место на хранение, закрыв банку капроновой крышкой.

Соленые баклажаны

Ингредиенты: 1 кг баклажанов, зелень укропа, эстрагона и петрушки по вкусу, 30–40 г соли.

Отобрать баклажаны одинаковой степени зрелости и величины, тщательно помыть под струей холодной проточной воды, сделать продольный разрез на каждом овоще, немного не доходя до конца.

Подготовленные баклажаны уложить рядами в банку или эмалированную кастрюлю, перекладывая измельченной зеленью укропа, эстрагона и петрушки и посыпая солью.

Через некоторое время, когда выделится сок, положить на баклажаны гнет и оставить в теплом помещении на 6–7 дней, затем убрать в прохладное место.

Баклажаны, засоленные по – русски

Ингредиенты: 1 кг баклажанов, 50 г зелени петрушки, 50 г зелени эстрагона, 15 г семян укропа, 20–30 г соли.

Спелые (но не перезрелые) баклажаны помыть, разрезать вдоль, но не до конца (отступить на 2–3 см от края со стороны плодоножки). Начинить солью, плотно прижать, уложить в подготовленную для соления емкость, переложить измельченной зеленью петрушки и эстрагона, пересыпать солью и семенами укропа. Оставить при комнатной температуре на 12 часов, после чего положить гнет.

Через 15 дней убрать в прохладное место (температура хранения не должна превышать 5 °С).

Баклажаны, засоленные с чесноком

Ингредиенты: 1 кг баклажанов, 3–4 зубчика чеснока, 2–3 лавровых листа.

Для рассола: 500 мл воды, 30 г соли.

Отобрать одинаковые по величине баклажаны, опустить на 2 минуты в подсоленную воду, разрезать пополам и начинить толченым чесноком. Плотно сложить половинки вместе, уложить в подготовленную для засолки емкость.

Для приготовления рассола использовать подсоленную воду, в которую ранее опускались баклажаны. Добавить в этот рассол лавровые листья и кипятить в течение 10 минут на медленном огне. После удалить лавровые листья и еще горячим рассолом залить баклажаны.

Накрыть емкость крышкой с грузом, оставить в теплом помещении на 3–4 дня, затем убрать в прохладное место.

Баклажаны, засоленные с хреном, корицей и гвоздикой

Ингредиенты: 1 кг баклажанов, 50 г зелени укропа, 30 г зелени петрушки, $^1/_2$ корня хрена, 10 г соли.

Для рассола: 800–900 мл воды, 2–3 бутона гвоздики, корица по вкусу, 20–30 г соли.

Одинаковые по качеству и размеру баклажаны помыть, опустить на 2 минуты в кипяток, разрезать вдоль (не до конца).

В кипяток, куда ранее опускались баклажаны, всыпать 20–30 г соли, добавить гвоздику и корицу, все размешать и охладить естественным способом.

Зелень укропа и петрушки измельчить, корень хрена натереть на мелкой терке, все смешать и добавить 10 г соли.

Приготовленной массой (использовать половину) начинить баклажаны, плотно уложить в подготовленную емкость.

Добавить оставшуюся массу, равномерно разложив между баклажанами и сверху, залить холодным рассолом и оставить при комнатной температуре на 2 дня.

Затем положить под гнет и убрать в холодное место. Через 1–1,5 месяца баклажаны будут готовы к употреблению.

Баклажаны пряного засола

Ингредиенты: 1 кг баклажанов, 3–4 зубчика чеснока, 3–4 лавровых листа, зелень сельдерея по вкусу, 5 г соли (для чеснока).

Для рассола: 1 л воды, 70 г соли.

Мелкие баклажаны помыть, удалить плодоножки, сделать продольные надрезы, опустить в кипящую подсоленную воду (на 1 л воды 60 г соли) и варить 2–3 минуты.

Затем достать и положить под гнет, чтобы стекла вода. Чеснок истолочь с солью и полученной смесью начинить баклажаны. Плотно уложить овощи в посолочную емкость, добавив лавровый лист и сельдерей.

Приготовить рассол, растворив в кипящей воде соль и остудив.

Холодным рассолом залить баклажаны и оставить при температуре 18–25 ˚С на 5 дней, затем убрать в прохладное место (с температурой не выше 8 ˚С).

Перед употреблением баклажаны нужно разрезать на небольшие кусочки и заправить растительным маслом.

Соленые фаршированные баклажаны

Ингредиенты: 1 кг баклажанов, 200 г моркови, 50 г корня петрушки, 10 г зелени петрушки, 25 г пастернака, 50 г лука, 2–3 зубчика чеснока, 25 г зелени сельдерея, 100–120 мл растительного масла, 25 г соли.

Баклажаны отобрать по величине и качеству, помыть, сделать продольные надрезы, не доходя до конца на 2–3 см.

Опустить в подсоленную воду (на 1 л воды 30 г соли) и варить 30 минут. Достать баклажаны с помощью шумовки и положить в эмалированную емкость под гнет. Корнеплоды очистить и мелко нарезать, обжарить в растительном масле.

Лук нарезать кольцами и тоже обжарить в растительном масле (для обжаривания лука и корнеплодов использовать 30 мл растительного масла). Зелень измельчить. Подготовленные таким образом продукты смешать, полученной массой начинить баклажаны. Перетянуть ниткой и плотно уложить в посолочную емкость, перекладывая мелко нарезанным чесноком. Накрыть чистой тканью и положить сверху деревянный кружок с грузом. Через 3–4 дня довести растительное масло до кипения, охладить и залить им баклажаны. Емкость плотно закрыть и убрать на хранение в холодное место.

Соленые патиссоны

Ингредиенты: 1 кг патиссонов, 100 г зелени укропа, 25 г корня хрена, 20 г зелени петрушки, 20 г эстрагона, 20 г сельдерея, 2–3 листа черной смородины.

Для рассола: 500 мл воды, 40–50 г соли.

Молодые патиссоны с плотной мякотью, нежной кожицей и недоразвитыми семенами очень тщательно, пользуясь щеточкой,

вымыть, затем в нескольких местах проколоть деревянной палочкой (или вилкой), срезать верхушки в виде кружка диаметром 1–2 см.

Патиссоны плотно уложить в подготовленную для соления емкость. Переложить зеленью укропа, петрушки, эстрагона, сельдерея, листьями черной смородины, нарезанным кусочками хреном. Большую часть специй положить сверху, чтобы патиссоны не могли всплыть.

Растворить в кипящей воде соль и горячим рассолом залить патиссоны, накрыть марлей, сложенной в 2–3 слоя.

Оставить при температуре не ниже 18 ˚С на 4–5 дней. За это время пройдет основное брожение, и патиссоны приобретут приятный кисловатый вкус. По прошествии этого времени удалить с поверхности образовавшуюся пену и плесень в случае ее появления. Убрать емкость с соленьем в прохладное место.

При необходимости заменить рассол новым (той же крепости), а патиссоны помыть.

Квашеные патиссоны

Ингредиенты: 1 кг патиссонов, 200 г моркови, 150 г корня сельдерея, 150 г лука, 100 г зелени укропа, 20 г соли.

Для рассола: 1 л воды, 50 г сахара, 60 г соли.

Небольшие патиссоны с нежной кожицей помыть мягкой щеткой, просушить полотенцем. Разрезать на 2 части, удалить семена. Морковь и коренья сельдерея очистить, помыть и натереть на крупной терке. Лук мелко нарезать, зелень укропа измельчить. Овощи смешать, добавить соль. Полученной массой начинить патиссоны, плотно соединить половинки и уложить в посолочную емкость. В кипящей воде растворить соль и сахар. Полученным рассолом залить патиссоны, установить гнет и через 5 дней убрать в холодное место.

Моченые патиссоны

Ингредиенты: 1 кг патиссонов, 1 кг яблок, 3 вишневых листа, 3 листа черной смородины, 3 листа лимонника.

Для заливки: 1,5 л воды, 45 г сахара, 15 г ржаной муки, 25 г соли.

Патиссоны помыть, разрезать на 4 части. Яблоки помыть, очистить и нарезать дольками. Уложить патиссоны и яблоки слоями в посолочную емкость, перекладывая листьями черной смородины, вишни и лимонника.

Растворить в кипящей воде соль и сахар, слегка охладить и добавить ржаную муку, залить патиссоны и яблоки. Положить сверху марлю, деревянный кружок с грузом и убрать в прохладное место.

Соленый, фаршированный зеленью болгарский перец

Ингредиенты: 1 кг болгарского перца, 100 г зелени укропа, петрушки и сельдерея, 60 г сахара, 2–3 лавровых листа, 4–5 горошин черного перца, 50 г соли.

Перец тщательно вымыть, очистить от семян и плодоножек. Зелень укропа, петрушки и сельдерея измельчить, смешать с сахаром и солью, полученной смесью нафаршировать перец, часть смеси оставить. Перец уложить в эмалированную кастрюлю вертикально отверстиями вверх, пересыпать оставшейся смесью, накрыть марлей и положить сверху небольшой груз. Оставить при комнатной температуре. Через 8—10 часов слить выделившийся сок. Перец переложить в банку.

К полученному количеству сока добавить равное по объему количество воды, положить лавровый лист и горошины черного перца, кипятить на медленном огне 10 минут.

Рассол процедить, охладить и залить им перец. Закрыть банку капроновой крышкой и убрать в прохладное место.

Украинский соленый перец

Ингредиенты: 1 кг болгарского перца, 40 г соли.

Для рассола: 300 мл воды, 40 г соли.

Болгарский перец отобрать, ориентируясь на качество и размер, очистить от семян, помыть в проточной воде. Опустить на 2 минуты в кипящую воду и быстро охладить в холодной воде. Каждый перец пересыпать солью. Вложить один перец в другой и плотно уложить в подготовленную для засолки эмалированную емкость. Накрыть марлей, сверху положить крышку с грузом, оставить при комнатной температуре на 12 часов. После этого залить перец охлажденным рассолом (готовить его следующим образом: в кипяченой воде растворить соль), вновь накрыть марлей и положить груз. Убрать в прохладное место на 5–6 дней.

Перед употреблением перец помыть в проточной воде, затем на 10–12 часов положить в холодную кипяченую воду.

Болгарский перец жареный

Ингредиенты: 1 кг болгарского перца, 100–150 мл растительного масла, 1–2 зубчика чеснока, 1 чайная ложка семян укропа, 1 зеленая веточка укропа, 3 г корицы, 30–40 г соли.

Перцы отобрать, выбрав более мясистые, одинакового размера, очистить от семян, помыть в проточной воде.

Подготовленный перец опустить в кипящую воду на 3–5 минут, затем быстро охладить в проточной воде, просушить и обжарить в растительном масле до светло – коричневого цвета. Очистить от кожицы, пока перец еще горячий.

Посолочную емкость натереть изнутри толченым чесноком, положить на дно семена укропа и насыпать корицу, выложить жареный перец, пересыпая каждый слой солью, сверху положить зеленый укроп и, посыпав солью, накрыть марлей. Установить гнет и выдержать при комнатной температуре 2 недели, после чего убрать в холодное место.

Приправа из болгарского перца со специями

Ингредиенты: 1 кг болгарского перца, 100 г лука, 5–6 зубчиков чеснока, 50 г корня петрушки, 50 г зелени петрушки, 50 г сахара, 60 г соли.

Перец очистить от семян, помыть и пропустить через мясорубку вместе с очищенными луком, чесноком и корнем петрушки.

Зелень петрушки измельчить и добавить к общей массе. Все посолить, добавить сахар, тщательно перемешать и уложить в банки, утрамбовывая до выделения сока. Накрыть марлей и крышкой с грузом, оставить при комнатной температуре на 12 часов, затем убрать в прохладное место, закрыв капроновой крышкой.

Простая приправа из болгарского перца

Ингредиенты: 1 кг болгарского перца, 200 г соли.

Болгарский перец очистить от семян и помыть. Пропустить через мясорубку и смешать с солью. Уложить, плотно утрамбовывая, в банку, закрыть капроновой крышкой и убрать в холодное место на хранение.

Данную заготовку можно использовать как приправу к жареному и вареному мясу, рыбе и птице.

Свекла квашеная

Ингредиенты: 1 кг свеклы.

Для рассола: 1 л воды, 40 г соли.

Свеклу помыть, очистить. Мелкие корнеплоды диаметром до 3–5 см можно квасить целиком, а крупные нарезать кусочками. Подготовленную свеклу плотно уложить в банку или эмалированную емкость (при большем количестве свеклы можно использовать бочку).

Залить холодным рассолом (рассол приготовить так же, как описано в предыдущем рецепте). Сверху прикрыть деревянным кругом с небольшим гнетом. В первые дни брожения на поверхности появится пена. Ее необходимо снять, а круг и гнет время от времени промывать свежим чистым раствором соли. Через 10–15 дней брожение закончится, и тогда емкость со свеклой следует закрыть крышкой и поставить в холодное место.

Свекла, квашенная с морковью

Ингредиенты: 1 кг свеклы, 1 кг моркови, 300 г лука, 25 г соли.

Для рассола: 500 мл воды, 20–30 г соли.

Свеклу, морковь и лук очистить, помыть, нашинковать. Уложить все в емкость для засолки, добавить соль и аккуратно перемешать. Оставить под гнетом при комнатной температуре на 10–12 часов, периодически прокалывая деревянной палочкой.

Затем слить образовавшийся сок, добавить в него воду и соль, довести до кипения и полученным горячим (не менее 70 ˚С) рассолом залить овощи. Сверху вновь поместить груз, накрыть емкость крышкой и убрать в прохладное место. Оптимальная температура хранения – не выше 3 ˚С.

Зелень, засоленная с морковью

Ингредиенты: 100 г зелени петрушки, 100 г зелени укропа, 50 г зелени сельдерея, 100 г зеленого лука, 100 г моркови, 30–40 г соли.

Зелень нашинковать, добавить соль и перемешать. Морковь натереть на крупной терке и тоже смешать с солью. Подготовленную зелень и морковь уложить в банку, чередуя слоями, чтобы верхним слоем оказалась зелень. Плотно утрамбовать до выделения сока.

Банку закрыть капроновой крышкой и поставить на хранение в прохладное место.

Засолка зелени

Ингредиенты: 100 г зелени укропа, 100 г зелени петрушки, 50 г зелени сельдерея, 60 г соли.

1– й вариант

Зелень перед засолкой перебрать, промыть проточной водой, разложить на хлопчатобумажной салфетке и просушить. Мелко нарезать с помощью ножа. Не рекомендуется использовать мясорубку или кухонный комбайн. Смешать с солью и уложить в стеклянную банку, плотно утрамбовывая, чтобы выделился сок. При этом нужно следить, чтобы не было пустот. Накрыть банку марлей и оставить при комнатной температуре на двое суток. Когда зелень осядет, опять утрамбовать ее, закрыть банку капроновой крышкой и убрать в прохладное место.

2– й вариант

Нашинкованную зелень пересыпать солью и оставить на двое суток в эмалированной кастрюле, прикрытой марлей (при комнатной температуре).

Когда зелень осядет, уложить ее плотно в стерилизованную банку, утрамбовать и, закрыв банку капроновой крышкой, убрать в прохладное место (оптимальная температура хранения – 0 °С).

Соленую зелень можно использовать для приготовления первых блюд, рагу и т. п. Добавляя зелень в салаты из свежих овощей, следует помнить о том, что соли в зелени достаточно много, поэтому дополнительно солить салат необязательно.

3–й вариант

Веточки зелени перебрать, промыть в проточной воде, просушить естественным способом, разложив на сухой плотной ткани, затем уложить, не нарезая, в эмалированную емкость, пересыпав солью. Оставить при комнатной температуре на двое суток, по истечении этого срока положить сверху груз, накрыть емкость крышкой и убрать в прохладное место. Перед использованием веточки зелени нужно промыть в проточной

воде.

Засолка укропа

Ингредиенты: 500 г укропа, 40 г соли.

Молодой укроп помыть, высушить, нарезать. На дно банки насыпать слой соли, положить укроп, пересыпая солью и утрамбовывая. Накрыть банку марлей и оставить при комнатной температуре на 2 дня. Насыпать сверху слой соли, закрыть банку капроновой крышкой и убрать в прохладное место.

Квашение укропа

Ингредиенты: 500 г зелени укропа.

Для рассола: 200 мл воды, 20 г соли.

Свежую зелень укропа измельчить, уложить в банку, залить прокипяченным и охлажденным рассолом, накрыть марлей, сложенной в 2–3 слоя, и оставить при комнатной температуре на 2 дня. Затем закрыть капроновой крышкой и убрать в холодное место на хранение. Заготовку из укропа можно использовать для приготовления различных горячих блюд.

Засолка пряной зелени

Ингредиенты: 500 г кинзы, 30–40 г соли.

Свежую пряную зелень, собранную до цветения, промыть в проточной воде, высушить естественным способом, разложив на плотной материи в сухом помещении. Нарезать и уложить в банку, пересыпая солью каждый слой, сверху насыпать слой соли (оставить 10 г). Накрыть банку марлей и оставить при комнатной температуре на сутки. По истечении этого времени зелень утрамбовать, досыпать сверху оставшуюся соль, закрыть банку капроновой крышкой и убрать в прохладное место.

Соление петрушки

Ингредиенты: 500 г зелени петрушки, 70–80 г соли.

Петрушку перебрать, промыть, просушить на полотенце или фильтровальной бумаге. Нарезать мелко с помощью ножа (не рекомендуется рубить, поскольку при рубке петрушка быстрее выделяет сок, с которым теряются многие ароматические качества зелени).

Дно посолочной емкости покрыть слоем соли, уложить

измельченную зелень, пересыпая солью и плотно утрамбовывая до появления сока. Верхний слой должен быть также из соли: таким образом создается своеобразная пробка, надежно защищающая зелень от порчи.

Соление щавеля холодным способом

Ингредиенты: 500 г щавеля, 40 г соли.

Листья щавеля перебрать, промыть, просушить естественным способом. Нарубить мелкими кусочками, пересыпать солью и уложить в банку, плотно утрамбовав, сверху насыпать слой соли. Накрыть банку капроновой крышкой и убрать в прохладное место.

Соление щавеля горячим способом

Ингредиенты: 500 г щавеля, 100 г зеленого лука, 10 г зелени укропа, 10 г зелени петрушки, 10 г соли.

Для рассола: 200 мл воды, 10 г соли.

Зелень промыть, высушить, мелко нарезать и смешать с солью. Щавель перебрать, промыть, высушить и уложить в банку, перекладывая каждый лист смесью из соленой зелени.

Приготовить рассол, растворив в кипяченой воде соль. Залить горячим (70 ˚С) рассолом щавель, положить сверху груз и оставить при комнатной температуре на сутки. Затем закрыть банку капроновой крышкой и убрать в прохладное место.

Засолка крапивы

Ингредиенты: 500 г крапивы, 50 г соли.

Молодые листья крапивы отобрать, убирая поврежденные, промыть в проточной воде, просушить, разложив на мягком полотенце. Мелко нарезать (пользоваться ножом из нержавеющей стали) и смешать с солью. Уложить в банку, утрамбовывая до появления сока. Закрыть капроновой крышкой и убрать в холодное место.

Заготовку можно использовать для приготовления первых обеденных блюд.

Засолка стеблей чеснока

Ингредиенты: 1 кг стеблей чеснока, 50 г соли.

Стебли чеснока перебрать, помыть, нарезать кусочками

длиной 3–4 см.

Опустить в кипящую подсоленную воду на 2–3 минуты, уложить в банку, пересыпав солью (использовать 40 г), сверху положить груз. Оставить при комнатной температуре на 4–5 дней, затем закрыть капроновой крышкой.

Соленая черемша

Ингредиенты: 500 г черемши, 30 г зелени укропа, 30 г хрена, 2–3 лавровых листа, душистый перец по вкусу.

Для рассола: 500 мл воды, 25 г соли.

Для соления у черемши используют листья с длинными черешками. Черемшу помыть, просушить, разложив на полотенце. Затем уложить в банку, переслаивая тертым хреном, зеленью укропа, лавровыми листьями и добавив душистый перец. В кипящей воде растворить соль, слегка остудить и залить черемшу. Накрыть марлей, положить груз и оставить на 10–15 дней при комнатной температуре. В течение этого срока нужно периодически снимать образующуюся пену и промывать марлю с грузом. Когда процесс брожения закончится, банку закрыть капроновой крышкой и убрать в холодное место.

Соленые одуванчики

Ингредиенты: 500 г одуванчиков.

Для рассола: 500 мл воды, 50 г соли.

Для соления используют прикорневые розетки одуванчиков вместе с цветочной почкой, которые нужно собирать ранней весной, когда листья только начинают подниматься над землей (не выше 3–5 см). Срезать розетки надо чуть ниже листьев.

Розетки тщательно промыть, опустить в подсоленную воду (на 1 л воды 60 г соли), вымачивать 1–2 часа для удаления мелких насекомых, а также горечи. Затем воду слить, розетки слегка просушить и уложить в посолочную емкость.

Приготовить рассол: растворить соль в кипящей воде. Охлажденным (60 °С) рассолом залить одуванчики, накрыть марлей, а через 2 дня – плотной крышкой и убрать в прохладное место.

Малосольные стебли чеснока

Ингредиенты: 1 кг стеблей чеснока, 4–5 листьев черной смородины, 3 листа вишни, $^1/_2$ корня хрена, 100 г зелени укропа.

Для рассола: 1 л воды, перец по вкусу, 60–70 г соли.

Стебли чеснока перебрать, промыть в проточной воде, нарезать кусочками длиной 10 см. Корень хрена натереть на мелкой терке, зелень укропа мелко нарезать и смешать с хреном и чесноком.

Уложить все в банку, перекладывая листьями черной смородины и вишни. Приготовить рассол, растворив в кипящей воде соль, добавив перец. Остудить рассол до 50 °С, залить им чеснок, накрыть банку марлей, сложенной в 2–3 слоя, и оставить при комнатной температуре. Через 5 дней стебли чеснока будут готовы, для продления срока их хранения накрыть банку плотной капроновой крышкой и убрать в прохладное место.

Соление луковиц чеснока

Ингредиенты: 1 кг чеснока.

Для рассола: 1 л воды, 100 г соли.

Чеснок, достигший стадии полного развития, когда головки уже выросли до максимального размера, очистить от покровных листьев, корневой мочки и ботвы, при этом луковица должна остаться целой, не распасться на дольки.

Чеснок промыть в холодной воде, уложить в банку, залить водой, так чтобы весь чеснок был под ней. Накрыть банку марлей и оставить при комнатной температуре на 2–3 дня. За это время надо поменять воду 3–4 раза. Приготовить рассол, прокипятив воду с солью, отфильтровав и охладив.

С чеснока слить воду, залить рассолом и закрыть банку капроновой крышкой.

Соленая приправа из чеснока с рябиной

Ингредиенты: 100 г чеснока, 300 г ягод рябины, 20 г сахара, 50 г соли.

Чеснок очистить, помыть, просушить и пропустить через мясорубку вместе с подготовленной рябиной (использовать подмороженные ягоды). Добавить соль и сахар, все тщательно перемешать и уложить в банку, утрамбовывая до выделения сока. Закрыть капроновой крышкой и убрать на хранение в холодное место.

Засолка зеленого горошка

Ингредиенты: 1 кг зеленого горошка.

Для рассола: 600 мл воды, 60 г соли.

Горошек молочной спелости очистить, отобрать неповрежденные бобы, помыть и замочить в холодной воде на 2–3 часа, затем воду слить.

Приготовить рассол, добавив в кипящую воду соль. Горошек переложить в банку, залить горячим рассолом, закрыть капроновой крышкой и после того, как остынет, убрать в прохладное место.

Зеленый лук с солью

Ингредиенты: 1 кг зеленого лука, 100 мл растительного масла, 200 г соли.

Зеленый лук очистить, вымыть, высушить естественным способом, разложив на мягкой ткани в сухом помещении. Затем лук нарезать кусочками длиной 1–2 см. Перемешать с солью и уложить в подготовленную для засолки емкость. Плотно утрамбовать до выделения сока (слой сока не менее 2 см).

Положить на лук деревянный кружок (он окажется под соком). Сверху на сок аккуратно, не смешивая, налить растительное масло слоем 2 см.

Банку закрыть капроновой крышкой и убрать на хранение в прохладное место.

Лук, засоленный с укропом

Ингредиенты: 1 кг репчатого лука, 2–3 зонтика укропа, перец по вкусу, 40–50 г соли.

Лук очистить, помыть, нарезать кольцами (можно и мелкими кусочками). На дно банки положить 1 зонтик укропа, выложить нарезанный лук, каждый слой пересыпая солью и перцем. Сверху положить оставшийся укроп, поместить груз и оставить при комнатной температуре на 24 часа. Затем убрать груз, закрыть банку крышкой и поставить в прохладное место. Заготовленный таким образом лук можно в дальнейшем использовать во время приготовления многих блюд и закусок.

Квашеный лук

Ингредиенты: 1 кг репчатого лука, 3–4 лавровых листа, 10 г душистого перца.

Для рассола: 1 л воды, 100 г соли.

Выбрать мелкие луковицы, очистить их и помыть, уложить

плотно в посолочную емкость, перекладывая лавровыми листьями и добавляя душистый перец.

В кипящей воде растворить соль, рассол слегка охладить и залить им лук. Накрыть марлей, сложенной в 2 слоя, сверху положить кружок с грузом и оставить при комнатной температуре. Через 10 дней убрать емкость с луком в холодное место.

Засолка горошка без рассола

Ингредиенты: 1 кг зеленого горошка, 80 г соли.

Горошек очистить, перебрать, помыть, опустить в кипящую воду на 2–3 минуты. Достать из воды с помощью шумовки, переложить в эмалированную кастрюлю, дать остыть, добавить соль (60 г) и перемешать. Уложить в банку, сверху насыпать слой оставшейся соли, банку закрыть капроновой крышкой и убрать в прохладное место.

Перед употреблением промыть под проточной водой.

Засолка фасоли

Ингредиенты: 1 кг фасоли, 90 г соли.

Молодую фасоль очистить от стручков и перебрать, помыть и опустить в кипящую воду на 3–4 минуты. Достать из воды с помощью шумовки, уложить в банку, пересыпая каждый слой в 1 см солью, сверху также покрыть слоем соли.

Подождать, пока остынет, прикрыв банку крышкой, затем, плотно укупорив, убрать на хранение в холодное место.

Перед употреблением промыть фасоль в проточной воде.

Засолка стручковой фасоли

Ингредиенты: 1 кг стручковой фасоли.

Для рассола: 500 мл воды, 70–80 г соли.

Стручковую фасоль (использовать молодую фасоль с неразвитыми семенами) очистить от волокон, просушить и плотно уложить в посолочную емкость.

Приготовить рассол, растворив в кипящей воде соль. Залить горячим (70 °С) рассолом, накрыть марлей, сложенной в 2 слоя, установить сверху груз и через 2 дня убрать в холодное место.

Фасоль, засоленная с чесноком и ржаным хлебом

Ингредиенты: 1 кг молодой фасоли, 100 г ржаного хлеба, 2–3 зубчика чеснока, 3–4 виноградных листа.

Для рассола: 1 л воды, 250 г соли.

Молодую стручковую фасоль очистить от волокон, помыть и просушить, разложив на мягком полотенце. Чеснок помыть и крупно нарезать, виноградные листья тщательно промыть и просушить.

На дно засолочной емкости положить часть чеснока и виноградных листьев, затем фасоль, добавляя виноградные листья и оставшийся чеснок. Сверху положить крупно нарезанный ржаной хлеб. В кипящей воде растворить соль и охладить.

Залить приготовленным рассолом фасоль, установить гнет. После завершения процесса ферментации убрать в холодное место.

Засолка спаржевой фасоли

Ингредиенты: 1 кг зеленой фасоли, 150 г соли.

Молодую спаржевую фасоль перебрать, помыть, опустить в подсоленную воду (на 1 л воды 60 г соли) и варить 5—10 минут. Охладить в холодной воде, обсушить, разложив на полотенце, уложить плотно в посолочную емкость, пересыпая солью ($^1/_3$ часть фасоли оставить). Накрыть кружком с грузом, через 1 день, когда фасоль осядет, насыпать сверху оставшуюся соль, накрыть капроновой крышкой и убрать на хранение в холодное место.

Грибы

Консервы из грибов

К засолке пригодны любые виды грибов, для каждого из которых существуют определенные правила консервирования. Разные виды грибов желательно солить по отдельности, чтобы готовый продукт имел однородный вкус и консистенцию.

Перед засолкой грибы, содержащие млечный сок, необходимо вымачивать в течение 2–3 суток в холодной воде. При этом рекомендуется менять воду 3–4 раза в сутки.

В консервировании грибов существует два вида засолки.

Горячий. Перед тем как приступить к горячему способу засолки грибов, тщательно их промойте, положите в эмалированную посуду, залейте водой и доведите до кипения. Варить грибы следует 10–20 минут, в зависимости от их вида.

После этого надо откинуть грибы на дуршлаг, остудить и слить воду. Затем выложите их шляпками вниз в эмалированную кастрюлю и засыпьте специями и солью (30 г соли на 1 кг грибов). Далее накройте грибы тканью, деревянным кружком и гнетом и оставьте на 2 недели. Хранить готовый продукт надо в холодном месте, время от времени удаляя с его поверхности образующуюся плесень. Для этого нужно снять гнет и деревянный кружок, промыть их в теплой воде с добавлением небольшого количества питьевой соды и обдать кипятком.

Верхнюю часть емкости очищайте смоченной в столовом уксусе или крепком растворе соли тряпочкой.

Холодный. Данный способ подразумевает под собой замачивание. Грибы следует очистить от мусора и земли, тщательно промыть, выложить в эмалированную посуду, положить на дно шланг, а сверху – тарелку или какой – либо другой тяжелый предмет.

Емкость надо поставить в ванну, включить холодную воду и сделать такой напор, чтобы вытекающая из посуды струйка воды была не толще 3–4 мм. Включенной воду надо оставить на 10–12 часов. По прошествии этого времени грибы выложите в подготовленную посуду, посыпая каждый слой специями (лавровый или смородиновый лист, укроп, чеснок или хрен) и солью (600 г соли на 1 кг грибов). Далее на грибы положите чистую ткань и гнет. После того как через несколько дней грибы осядут и выделят сок, в емкость можно добавить новую порцию. Для того чтобы избежать возникновения плесени на поверхности

грибов, рекомендуется следить за тем, чтобы они были покрыты соком. Если его мало, можно добавить рассол, приготовленный из расчета 2 столовые ложки соли на 1 л воды.

Консервируя грибы, необходимо быть крайне осторожными и внимательными. Желательно остановиться на таком способе обработки, который не требует герметичного укупоривания банок с готовым продуктом.

Так вы избежите инфицирования микробами – ботулинусами, вызывающими тяжелое заболевание нервной системы – ботулизм.

Рыжики можно солить в сыром виде. Предварительно тщательно переберите их, промойте, положите в эмалированную посуду, посыпьте солью (56 % соли от общей массы грибов), сверху положите деревянный кружок и гнет и оставьте на несколько дней. После того как из грибов выделится сок, переложите их в простерилизованные банки и залейте приготовленным рассолом. Желательно добавить в каждую банку небольшое количество уксусной эссенции, а после этого простерилизовать их и закатать прокипяченными крышками.

Перед засолкой груздей вымачивайте их в течение нескольких дней в холодной воде. При этом рекомендуется дважды в сутки менять воду. Далее грузди можно засолить и законсервировать так же, как рыжики. Вместо вымачивания иногда применяется бланширование в кипящей воде в течение 10 минут.

Рецепты

Горячий способ соления грибов

Ингредиенты: 1 кг грибов, 1–2 лавровых листа, 2–3 листа черной смородины, 20 г зелени укропа, 10 г зелени петрушки, 1–2 зубчика чеснока, горошины черного перца по вкусу, 30 г соли.

Для рассола: 3 л воды, 150 г соли.

Для горячего способа соления подойдут белые грибы, подберезовики, подосиновики, маслята, валуи, опята и лисички.

Грибы помыть в нескольких водах и очистить от мусора. Валуи нужно замочить на 2 дня в холодной воде, меняя ее по 2–3 раза в день. У подосиновиков и подберезовиков обрезать ножки и солить отдельно; маслята, подосиновики и лисички быстро темнеют на воздухе, поэтому после очищения их желательно сразу перерабатывать.

Приготовить рассол, растворив в кипящей воде соль. Опустить в рассол грибы и варить на слабом огне, снимая пену и периодически помешивая. Когда бульон станет прозрачным, а

грибы осядут на дно, откинуть их на дуршлаг и дать остыть. Уложить грибы в банку, пересыпая солью и перекладывая листьями смородины, лавровым листом, зеленью укропа и петрушки, чесноком и добавляя горошины черного перца. Закрыть банку капроновой крышкой и убрать в холодное место. Через 30–35 дней грибы будут готовы к употреблению.

Холодный способ соления грибов

Ингредиенты: 1 кг грибов, 25 г семян укропа, 40 г соли.

Для соления этим способом пригодны волнушки, сыроежки, рыжики и грузди.

Рыжики и сыроежки помыть в нескольких водах и очистить от мусора. Волнушки и грузди замочить на 2 дня в холодной подсоленной воде (на 1 л воды 20 г соли и 1 чайная ложка лимонной кислоты). В процессе замачивания воду надо поменять 4–5 раз.

На дно банки насыпать слой соли, затем положить подготовленные грибы шляпками вниз. Каждый слой грибов (не более 5 см) нужно пересыпать солью и семенами укропа. Прикрыть верхний слой марлей, сложенной в 2–3 слоя, положить кружок с грузом и оставить при комнатной температуре на 2–3 дня. По истечении этого времени грибы осядут, сверху можно будет доложить новые грибы, также пересыпав их солью слой за слоем. Грибы остаются в теплом помещении еще на 5 дней; если по истечении этого времени в банке окажется мало рассола, то нужно будет увеличить гнет.

Хранить грибы следует в прохладном месте, через 1–1,5 месяца они будут готовы к употреблению.

Грузди, засоленные со специями

Ингредиенты: 1 кг груздей, 5 лавровых листьев, 3 зубчика чеснока, 15 г семян укропа, 5–6 горошин черного перца, 60 г соли.

Подготовленные, вымоченные и очищенные грузди опустить на 5 минут в кипящую подсоленную воду с добавлением лимонной кислоты (на 1 л воды 20 г соли и $^1/_2$ чайной ложки лимонной кислоты). Грузди вынуть с помощью шумовки, положить в эмалированную емкость и дать остыть.

На дно банки, подготовленной для соления, положить часть лавровых листьев, несколько горошин черного перца, семена укропа и зубчик чеснока, насыпать соль, сверху уложить послойно

грибы, просаливая каждый слой и чередуя с оставшимися ингредиентами. Посыпать верхний слой солью и накрыть марлей, накрыть кружком с грузом. Через неделю закрыть банку крышкой и убрать в холодное место.

Сыроежки, засоленные с луком

Ингредиенты: 1 кг сыроежек, 5 листьев черной смородины, 200 г лука, 1 чайная ложка семян укропа, перец по вкусу, 70 г соли.

Подготовленные сыроежки положить в подсоленную воду (на 1 л воды 20 г соли), варить 10 минут, помешивая и снимая пену.

Лук очистить, помыть и нарезать кольцами. На дно банки положить 2 листа черной смородины. Грибы откинуть на дуршлаг, дать остыть и уложить в емкость для засолки, пересыпая каждый слой солью, перцем, семенами укропа, чередуя с кружками лука. Сверху положить оставшиеся листья черной смородины, придавить грибы кружком с грузом и оставить на 3 дня в теплом сухом помещении.

Когда грибы осядут, добавить к ним новые, также хорошо просоленные, и, закрыв банку крышкой, убрать в прохладное место.

Таким же способом можно заготовить волнушки и белянки.

Засолка белых грибов

Ингредиенты: 1 кг белых грибов, 2–3 лавровых листа, 150 г соли.

Молодые белые грибы можно засолить холодным способом. Предварительно их нужно хорошо промыть и очистить, затем слегка просушить и нарезать тонкими ломтиками. Положить в эмалированную емкость, посолить и оставить на 2–3 часа. Затем переложить в банку, плотно приминая до выделения сока, насыпать соль и накрыть лавровыми листьями.

Банку закрыть крышкой и поставить в холодное место.

Быстрая засолка рыжиков

Ингредиенты: 1 кг рыжиков, перец по вкусу, 40 г соли.

Подготовленные грибы уложить в банку, пересыпая каждый слой (не более 5 см) солью и перцем. Сверху положить деревянный кружок с грузом и убрать в прохладное место. Если через 5 дней грибы выделят мало сока, груз нужно будет

увеличить.

Рыжики будут готовы через 20–25 дней. Перед употреблением грибы следует положить в дуршлаг и промыть в проточной воде, дав ей стечь.

Затем, уложив в глубокую тарелку, заправить растительным маслом и добавить лук, нарезанный кольцами или кусочками.

Лисички, засоленные с луком и листьями хрена

Ингредиенты: 1 кг лисичек, 180 г лука, 2 листа хрена, 15 г семян укропа, 25 г соли, красный молотый перец по вкусу.

Для рассола: 3 л воды, 150 г соли.

Приготовить рассол, растворив в кипящей воде соль, положить в него грибы. Варить на слабом огне, пока лисички не опустятся на дно, а бульон не станет прозрачным.

Вынуть грибы с помощью шумовки и, переложив в чистую эмалированную кастрюлю, дать остыть. Лук очистить, нарезать кольцами (крупные луковицы можно нарезать кусочками). На дно банки насыпать тонкий слой соли и положить немного лука.

Затем уложить лисички шляпками вниз, чередуя с луком, добавляя семена укропа, соль и красный молотый перец. Сверху положить листья хрена. Закрыть банку крышкой и убрать в холодное место.

Таким же способом можно приготовить опята и маслята.

Плоды и ягоды

Маринование и квашение (мочение) фруктов и ягод

Маринады для фруктов и ягод готовят так же, как и для овощей, используя при этом уксусную кислоту.

Для придания аромата и вкуса в маринад согласно рецептам добавляют лавровый лист, перец, гвоздику, корицу, сахар. Маринуют обычно яблоки, вишню, сливу, черешню, виноград, смородину, кизил, крыжовник.

Плоды при этом должны иметь плотную мякоть, быть свежими, неперезрелыми и не поврежденными какими – либо заболеваниями и вредителями.

Суть квашения (мочения) заключается в том, что под влиянием дрожжей и молочнокислых бактерий часть сахара, содержащаяся в плодах и ягодах, преобразуется в молочную кислоту и спирт, что и консервирует заготовленные таким образом продукты. Укладывают их обычно в деревянные бочки, заливают рассолом, накрывают тканью и ставят гнет на деревянную подставку.

Молочная кислота, накапливаясь в моченых фруктах и ягодах, придает им кисло – сладкий вкус, а спирт и углекислота – освежающий. При несоблюдении условий приготовления и хранения эти продукты могут приобрести неприятный привкус. Такое происходит при заквашивании плодов слишком горячим рассолом.

Запомните, что его температура не должна превышать 30 °С. Для мочения традиционно используют яблоки, груши, сливы и виноград. Уход за этими заготовками заключается в периодическом снятии пены и плесени с поверхности рассола и еженедельном промывании салфетки, на которой лежат деревянный круг и гнет.

Арбузы, засоленные в домашних условиях

Ингредиенты: 10 кг арбузов.

Для рассола: 10–15 л воды, 0,8–1,2 кг соли.

Отобрать небольшие спелые арбузы с тонкой коркой и сочной мякотью, хорошо вымыть и проколоть в нескольких местах. Плотно уложить в посолочную емкость (бочку, кадку). Залить холодным рассолом, для приготовления которого нужно в кипяченой воде растворить соль. Емкость с арбузами герметично

закрыть крышкой, оставить на 2–3 дня при комнатной температуре (не выше 20 °С). Затем поставить на хранение в прохладное место (оптимальная температура 0 °С). За солеными арбузами нужно следить и при необходимости снимать пену и плесень, добавляя новый рассол.

Арбузы будут готовы к употреблению через 1–1,5 месяца. Для ускорения процесса арбузы можно поставить под гнет. По истечении положенного срока приготовления рассол должен остаться прозрачным, а мякоть арбуза – сохранить красный или красновато – розовый цвет. В противном случае засолку можно считать неудачной, а арбузы не рекомендуется употреблять в пищу.

Арбузы в рассоле с сахаром и солью

Ингредиенты: 10 кг арбузов.

Для рассола: 15 л воды, 1,8 кг сахара, 600 г соли.

Для засолки лучше использовать мелкие, недозрелые арбузы. Их надо помыть, вытереть, наколоть в нескольких местах и уложить в посолочную емкость, предварительно промытую и ошпаренную кипятком.

Приготовить рассол: добавить в воду соль и сахар, довести до кипения и, сняв с огня, охладить. Залить рассолом арбузы, накрыть чистой тканью, сверху положить деревянный кружок с грузом. Через 2–3 дня снять с рассола пену (если она есть), прополоскать ткань или заменить новой, вновь накрыть арбузы кружком с гнетом и убрать в холодное место.

Арбузы будут готовы к употреблению через 2–3 недели.

Барбарис, засоленный в рассоле

Ингредиенты: 1 кг барбариса.

Для рассола: 800 мл воды, 100 г соли.

Плоды барбариса собрать целыми веточками (оптимальные сроки сбора – поздняя осень). Отобрать, помыть в холодной воде, положить в посолочную емкость.

В кипящую воду добавить соль и прокипятить до полного ее растворения. Готовому рассолу дать остыть, залить им барбарис, закрыть банку капроновой крышкой, убрать в прохладное место.

Крыжовник, засоленный в рассоле

Ингредиенты: 1 кг крыжовника, 40 г ржаного хлеба, 15 г

горчицы.

Для рассола: 1 л воды, 1–2 листа вишни, 1–2 листа дуба, 15 г сахара, 20–25 г соли.

Крыжовник перебрать, поврежденные и мятые ягоды удалить. Помыть, уложить в посолочную емкость, добавив ржаной хлеб.

Приготовить рассол: в кипящую воду опустить листья вишни и дуба, соль и сахар. Кипятить на слабом огне 10 минут, затем профильтровать. Горячим рассолом залить крыжовник, насыпать сверху горчицу, накрыть банку марлей и установить небольшой груз. При комнатной температуре держать в течение 3 дней, после убрать в прохладное место (оптимальная температура хранения 6–7 °С). Периодически нужно будет проверять засоленный крыжовник, снимать пену, полоскать марлю и доливать при необходимости новый рассол. Ягоды будут готовы к употреблению через 1 месяц.

Брусника моченая

Ингредиенты: 1 кг брусники.

Для рассола: 500 мл воды, 10 г сахара, 15–20 г соли.

Бруснику перебрать, помыть в проточной воде, слегка просушить, разложив на мягкой ткани в сухом помещении. Подготовленные ягоды уложить в посолочную емкость.

Приготовить рассол, добавив в воду соль и сахар, кипятить в течение 2 минут. Холодным рассолом залить бруснику, накрыть емкость марлей, сложенной в 2–3 слоя, сверху положить деревянный кружок с гнетом. Оставить при комнатной температуре на 3–4 дня, после чего убрать в прохладное место.

Брусника, моченная с яблоками

Ингредиенты: 1 кг брусники, 300 г яблок, 1–2 бутона гвоздики, корица по вкусу.

Для сиропа: 500 мл воды, 70 г сахара.

Бруснику перебрать и помыть, уложить в банку (или эмалированную кастрюлю), перекладывая разрезанными пополам яблоками. Добавить гвоздику и корицу. Приготовить сироп, положив в воду сахар и прокипятив в течение 5 минут. Холодным сиропом залить бруснику с яблоками, накрыть марлей и положить деревянный кружок с грузом. Оставить на 2–3 дня при комнатной температуре, затем убрать в прохладное место.

Брусника, моченная с солью

Ингредиенты: 1 кг брусники, 10 г соли.

Бруснику перебрать, помыть и слегка просушить, уложить в подготовленную емкость и добавить соль, размять до появления сока. Сверху положить груз, так чтобы все ягоды были покрыты соком. Убрать в прохладное место на хранение. В таком виде ягоды можно использовать для приготовления компота, киселя и прочих сладких блюд.

Слива, моченная с медом и солодом

Ингредиенты: 1 кг сливы.

Для заливки: 500 мл воды, 30 г меда, 8 г солода, 8 г соли.

Для мочения выбрать сорта сливы из группы венгерок – умеренно кислые, с плотной мякотью. Сливу перебрать, отобрать лишь плоды с плотной мякотью, помыть, слегка просушить, разложив на мягкой ткани в сухом помещении. Плотно уложить в банку.

Приготовить заливку, добавив в воду мед, соль и солод. Довести до кипения и держать на слабом огне не более 1 минуты, затем снять с огня и охладить. Залить приготовленной заливкой сливы, накрыть марлей и установить под гнет. Оставить на 3 дня при комнатной температуре, затем убрать в холодное место. Через 1 месяц слива будет готова к употреблению.

Клюква, моченная со специями

Ингредиенты: 1 кг клюквы.

Для рассола: 500 мл воды, 1–2 бутона гвоздики, 20 г сахара, корица по вкусу, 10 г соли.

Клюкву перебрать, помыть в проточной воде, просушить и уложить в подготовленную для мочения емкость.

Приготовить рассол, добавив в воду соль, сахар, гвоздику, корицу, кипятить на слабом огне в течение 5–7 минут. Рассол охладить и залить им ягоды. Оставить при комнатной температуре на 3–4 дня, затем убрать в холодное место. Через 1 месяц клюква будет готова к употреблению.

Мочение яблок с медом и яблочным соком

Ингредиенты: 1 кг яблок, 4–5 листьев черной смородины.

Для заливки: 500 мл воды, 500 мл яблочного сока, 100 г меда.

Яблоки помыть, уложить в емкость, на дно которой

предварительно положить часть обваренных в кипятке листьев черной смородины. В кипяченой охлажденной воде растворить мед, затем добавить яблочный сок, все тщательно перемешать и залить полученной заливкой яблоки. Накрыть марлей, положить кружок с грузом и убрать в холодное место. Через 1–1,5 месяца яблоки будут готовы к употреблению.

Мочение яблок с суслом

Ингредиенты: 1 кг яблок, 3–5 листьев вишни.

Для сусла: 1 л воды, 20 г ржаной муки, 6 г соли.

Яблоки аккуратно помыть, уложить в емкость, дно которой предварительно выстелить обваренными листьями вишни (использовать половину).

В кипяченой воде растворить ржаную муку и соль, охладить сусло и залить им яблоки, сверху накрыть вишневыми листьями. Установить груз, в дальнейшем готовить так же, как описано в предыдущем рецепте.

Яблоки, моченные с черной смородиной

Ингредиенты: 1 кг яблок, 100 г черной смородины, 3–4 листа черной смородины.

Для заливки:

500 мл воды, 50 г сахара, 8 г соли.

Яблоки и ягоды черной смородины помыть и слегка просушить. Листья смородины обварить в кипятке и выстелить (половиной) дно емкости, предназначенной для мочения. Сверху уложить яблоки и ягоды смородины, накрыть оставшимися листьями.

В кипящей воде растворить соль и сахар, охладить и залить яблоки. Накрыть марлей, установить гнет и убрать в холодное место.

Моченые яблоки (1–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг яблок, 1 л воды, 10 г соли.

Отобранные и помытые в холодной воде яблоки уложить плотными рядами, переслоить их соломой или листьями, залить холодной кипяченой водой с солью и прокипятить 2–3 раза. Затем рассол следует слить и процедить. Яблоки и рассол остудить. Залить яблоки процеженным рассолом и выдерживать при

комнатной температуре 4–6 дней, доливая несколько раз рассол. Окончание процесса брожения определяется по вкусу рассола.

Готовые моченые яблоки плотно закрыть и хранить в холодильнике.

Моченые яблоки (2–й вариант)

Ингредиенты: 1 кг яблок, 3–4 листа черной смородины.

Для сладкой воды: 1 л воды, 40 г сахара, 10 г соли.

Для мочения выбрать зимние кисло – сладкие или осенние с плотной мякотью сорта яблок.

Яблоки аккуратно помыть, не повреждая кожицы. Листья черной смородины обварить кипятком и выложить часть на дно емкости, подготовленной для мочения. Уложить в емкость яблоки плотными рядами, сверху накрыть оставшимися листьями.

В кипящей воде растворить соль и сахар, охладить и залить сладкой водой яблоки. Накрыть емкость кружком с грузом, оставить в теплом помещении на 8—12 дней, периодически удаляя пену с поверхности, промывая кружок с грузом (при необходимости доливая новую сладкую воду). Затем емкость плотно закрыть и убрать в холодное место.

Процесс брожения должен окончательно закончиться через 25–30 дней, к этому времени яблоки будут готовы к употреблению.

Моченые груши

Ингредиенты: 1 кг груш, 50 г семян горчицы, 1 л воды.

В данном случае следует выбрать груши сладких сортов. Плоды тщательно промыть холодной водой и протереть шерстяной тканью, удаляя защитный восковой налет. Груши уложить в заранее подготовленные банки, пересыпая их горчицей.

Банки, наполненные плодами, поставить в холодное помещение. Через 24 часа наполнить банки чистой водой и выдерживать еще в течение 2 суток. Воду следует лить очень аккуратно, чтобы не допустить смешивания семян горчицы.

Накрыть банки пергаментной бумагой и поместить в прохладное сухое место.

Через месяц груши будут готовы к употреблению.

Груши с пряностями

Ингредиенты: 1 кг груш, 15 г горчицы.

Для рассола: 500 мл воды, 2 бутона гвоздики, 1 лавровый лист, перец, 8 г соли.

Для мочения выбрать кислые сорта груш с плотной мякотью. Груши отобрать одинаковые по величине и качеству, помыть, опустить в кипящую воду на 2–3 минуты, уложить в банку. В той же воде растворить соль, добавить гвоздику, лавровый лист, перец. Варить 5 минут, затем процедить и горячим рассолом залить груши, насыпать горчицу, накрыть марлей и оставить на 1 час в теплом помещении.

Когда груши остынут, закрыть банку капроновой крышкой и убрать в прохладное место.

Моченый виноград

Ингредиенты: 1 кг винограда, 2–3 виноградных листа.

Для заливки: 1 л воды, 20 г сахара, 20 г меда, 10 г соли.

Для мочения отобрать недозрелый виноград, обрабатывать целыми гроздьями. Виноград помыть, листья обварить кипятком. На дно емкости положить лист винограда, сверху выложить ягоды, накрыть другим виноградным листом.

В кипящей воде растворить сахар и соль, охладить, растворить мед и залить виноград.

Накрыть марлей, установить гнет и убрать в прохладное место. Через 25–30 дней виноград будет готов к употреблению.

Рябина моченая

Ингредиенты: 1 кг рябины, листья черной смородины по вкусу.

Для заливки: 1 л воды, 50 г сахара, 3–4 бутона гвоздики,8 г соли.

Подмороженные ягоды рябины снять с кисти, промыть и просушить на полотенце.

На дно емкости, предназначенной для мочения, положить обваренные кипятком листья черной смородины (половину), уложить ягоды, накрыть оставшимися листьями.

В кипящую воду добавить гвоздику, варить на слабом огне 2–3 минуты, процедить, растворить соль и сахар, охладить и залить рябину. Накрыть кружком с грузом и убрать в прохладное место.

Через 1 месяц рябина будет готова к употреблению.

Моченая красная смородина

Ингредиенты: 1 кг красной смородины, листья смородины по вкусу.

Для сиропа: 700 мл воды, 200 г сахара, 2–3 бутона гвоздики, корица по вкусу.

Спелые ягоды красной смородины помыть, просушить на полотенце. На дно емкости положить листья, обваренные кипятком, сверху – ягоды.

Опустить в воду гвоздику, добавить корицу, кипятить 2–3 минуты, процедить и растворить сахар. Охлажденным сиропом залить смородину, накрыть кружком с грузом и через 1–2 дня убрать в холодное место. Через 14 дней смородина будет готова к употреблению.

Мясные продукты, птица, рыба и сало

Солонина

Ингредиенты: 1 кг мяса, 1,5 г калийной (натриевой) селитры, 100 г соли.

Мясо промыть, нарезать порционными кусками 4 х 8 см. Приготовить посолочную смесь, смешав соль и селитру.

Уложить мясо в посолочную емкость (банку или деревянный бочонок), пересыпая каждый слой приготовленной смесью. Сверху накрыть крышкой с грузом, убрать в прохладное место.

Приготовление солонины с продолжительным сроком годности

Ингредиенты: 1 кг говядины, 60–70 г селитры, 15 г можжевеловых ягод, 2–3 лавровых листа, 5 г имбиря, 5 г гвоздики, 5 г корицы, 5 г перца, 500 г соли.

Мясо (без костей) промыть, нарезать тонкими кусочками. Приготовить смесь из соли и селитры, истолочь и этой смесью натереть мясо. На дно посолочной емкости насыпать смесь соли с селитрой, положить сверху мясо, пересыпая каждый слой толченой смесью имбиря, перца, гвоздики, корицы, можжевеловых ягод и лаврового листа.

Солонина провесная

Ингредиенты: 1 кг говядины, 20 г селитры, 300 г соли.

Говядину (без костей) промыть и нарезать тонкими кусочками. Натереть каждый кусок смесью из соли и селитры. Плотно уложить в посолочную емкость и оставить в прохладном месте на 4 недели. Не менее 1 раза в неделю мясо нужно перебирать, перекладывая нижний слой наверх, а верхний укладывая на дно. В начале 5–й недели мясо надо пересыпать отрубями и вывесить в теплом месте для сушки. К концу недели солонина будет готова к употреблению.

Провесная солонина может долго храниться без порчи, если ее убрать в холодное место.

Франконская солонина

Ингредиенты: 1 кг мяса.

Для рассола: 1 кг воды, 8 г селитры, 150 г соли.

Мясо промыть и нарезать тонкими кусочками. Приготовить рассол, добавив в воду соль и селитру и размешать до полного растворения. Опустить в рассол мясо, поставить на слабый огонь и варить до испарения почти всей жидкости. Повесить мясо для сушки в теплом помещении на 24 часа. После убрать в прохладное место.

Солонина с сахаром и специями

Ингредиенты: 1 кг мяса, 300–400 г свеклы, 2–3 лавровых листа, 5 г кориандра, 15 г можжевельника (истолченного в порошок), 5 г перца, 500 г соли.

Мясо (без костей) промыть и нарезать кусочками, натереть солью и, разложив на доске, дать подсохнуть. Приготовить смесь из лавровых листьев, кориандра, можжевельника и перца, все тщательно истолочь. Свеклу очистить и натереть на крупной терке. Уложить мясо в посолочную емкость, пересыпая каждый слой смесью из специй и добавляя тертую свеклу, которая придаст солонине приятный вкус. Накрыть мясо крышкой с грузом и убрать в прохладное место. Через 1 неделю мясо будет готово к употреблению. Такую солонину не рекомендуется долго хранить, поскольку мясо со временем становится жестким и теряет свои вкусовые качества.

Английская солонина

Ингредиенты: 1 кг мяса, 40 г сахара, 1 г селитры, 80 г соли.

Мясо промыть в проточной воде, слегка просушить и нарезать тонкими кусочками. Соль, сахар и селитру истолочь в порошок. Натереть каждый кусок мяса приготовленной смесью и, уложив в посолочную емкость, поставить в холодное место, периодически меняя слои мяса местами. Через 3 недели мясо подвесить и просушить, еще через 1 неделю оно будет готово к употреблению.

Английская солонина, приготовленная в рассоле

Ингредиенты: 1 кг мяса, 40 г сахара.

Для рассола: 350 мл воды, 1 г селитры, 80 г соли.

Мясо промыть и нарезать кусочками 5 х 10 см. Натереть каждый кусок сахаром, разложить на доске и оставить в прохладном месте на 3–4 дня, периодически переворачивая кусочки с одной стороны на другую.

После того как сахар впитается, вытереть каждый кусок мяса

насухо и поместить в приготовленный рассол (прокипятить воду с солью и селитрой до полного их растворения и остудить). Оставить мясо на 2 недели в холодном месте, ежедневно переворачивая кусочки в рассоле. Спустя положенное время мясо следует развесить и просушить.

Датская солонина

Ингредиенты: 1 кг мяса, 50 г сахара.

Для рассола: 400 мл воды, 2 г селитры, 4 г перца, 100 г соли.

Мясо промыть и нарезать тонкими кусочками. Натереть сахаром (использовать половину) и разложить на доске. Оставить в прохладном помещении на 4–5 дней, периодически переворачивая и добавляя оставшуюся часть сахара (3–4 раза в день). Когда сахар окончательно впитается, кусочки вытереть насухо.

Приготовить рассол, прокипятив в воде соль, селитру и перец. Положить мясо в холодный рассол и оставить на 2 недели в прохладном месте, перекладывая куски мяса в рассоле по 4–5 раз в неделю. По истечении положенного времени мясо достать, вытереть насухо, завернуть в холст, перетянуть нитью и подвесить для просушивания в теплом помещении. Через 1–1,5 недели солонина будет готова к употреблению.

Гамбургская солонина

Ингредиенты: 1 кг мяса, 4 г мускатного ореха, 4 г толченого лаврового листа, 15 г сахара, 10 г селитры, 5 г корицы, 5 г розмарина, 5 г гвоздики, 10 г перца, 90 г соли.

Мясо промыть и нарезать тонкими кусочками. Приготовить смесь из всех перечисленных выше ингредиентов (исключая перец) и натереть ею мясо. Оставить на 4–5 часов в теплом помещении, разложив кусочки мяса на доске, затем уложить их в посолочную емкость, пересыпая перцем каждый слой, и убрать в прохладное место на 1 месяц. В течение этого времени нужно через день перекладывать мясо сверху вниз.

Американская солонина

Ингредиенты: 1 кг говядины, 6 г селитры, 15 г сахара, 15 г можжевеловых ягод (толченых), 4 г перца, 60 г соли.

Для рассола: 500 мл воды, 3 г корицы, 3 г гвоздики, 3 г бадьяна, 3 г кишницы.

Говядину промыть в холодной воде, нарезать тонкими

кусочками, просушить и натереть смесью из соли, селитры, сахара, толченых можжевеловых ягод и перца. Разложить на доске на 5 часов.

Приготовить рассол, прокипятив в воде специи. Остудить рассол и опустить в него мясо, убрать в прохладное место на 4 недели, накрыв крышкой с грузом. Периодически мясо в рассоле нужно перекладывать сверху вниз.

Солонина нежная

Ингредиенты: 1 кг говядины, 20 г сахара, 5 г селитры, 70 г соли.

Для заливки: 300–400 мл воды, 20 г можжевельника (толченого), 3 г корицы, 3 г гвоздики, 3 г лаврового листа (толченого), 3 г перца.

Мясо промыть и, нарезав тонкими кусочками, разложить на 1–2 часа на доске для просушки в теплом помещении. Затем натереть мясо смесью (использовать $^1/_2$ часть) из соли, сахара и селитры, истолченных в порошок. Разложить кусочки на дно просторной емкости так, чтобы каждый кусочек лежал отдельно, и убрать в прохладное место. Через 5 дней пересыпать мясо $^1/_2$ частью смеси, и так повторить еще 2 раза через каждые 7 дней.

Спустя 1 неделю приготовить заливку: добавить в воду специи и кипятить в течение 5 минут. Охладить до 70 °С и аккуратно вылить на мясо, следя за тем, чтобы вся жидкость впиталась.

Через 2–3 дня мясо будет готово к употреблению. Приготовленная таким образом солонина очень нежная и имеет необычный вкус.

Говядина, засоленная со специями

Ингредиенты: 1 кг говядины, 1 г селитры, 0,5 г кориандра, 0,5 г майорана, 0,5 г базилика, 0,5 г шафрана, 0,5 г чабреца, 1–2 зубчика чеснока, 1–2 лавровых листа, 0,5 г красного молотого перца, 0,5 г перца, 40 г соли.

Мясо промыть, нарезать порционными кусками (200–300 г) и слегка просушить, разложив на доске. Приготовить смесь из специй, чеснок истолочь. Натереть мясо смесью и толченым чесноком, уложить (большие куски в середину) в посолочную емкость, на дно которой предварительно насыпать смесь из специй и положить лавровые листья.

Накрыть мясо крышкой с грузом, оставить при комнатной температуре на 3–4 дня. Когда начнет выступать рассол, емкость

нужно плотно закрыть (бочонок с крышкой просмолить) и поставить на 3 недели в прохладное помещение, переворачивая емкость 2 раза в неделю вверх дном, чтобы равномерно распределялся сок.

Хранить мясо нужно при температуре не выше 0 °С.

Свиные окорока, засоленные по – английски

Ингредиенты: 10 кг свиных окороков, 250 г сахара, 250 г бузины (сушеной), 100 г селитры, 800 г соли.

Для рассола: 5 л воды, 5 кг соли.

Для заливки: 5 л воды, 500 г эстрагона.

Свиные окорока отжать, чтобы вышло как можно больше крови, тщательно промыть в холодной воде, просушить и натереть смесью из соли, сахара, селитры и бузины, перетертых вместе до порошкообразного состояния. Положить в посолочную емкость (бочку, кадку) и убрать в прохладное место.

Через 3 дня приготовить рассол из воды и соли (соль должна полностью раствориться). Залить этим рассолом окорока и оставить еще на 7 дней.

Приготовить заливку: добавить в воду измельченный эстрагон, кипятить в течение 5 минут, затем снять пену и охладить. Окорока переложить в чистую емкость и полить заливкой, убрать в прохладное место на 2 недели.

Свиные окорока, засоленные с можжевеловыми ягодами

Ингредиенты: 10 кг свиных окороков, 500 г сахара, 100 г селитры, 100 г перца, 50 г гвоздики, 900 г соли.

Для рассола: 5 л воды, 300 г можжевеловых ягод (сушеных), 100 г соли.

Свиные окорока промыть, просушить и натереть смесью из соли, сахара, селитры, перца и гвоздики. Уложить в посолочную емкость, накрыть крышкой с грузом и убрать в прохладное место на 1 неделю.

Приготовить рассол, добавив в воду соль и можжевеловые ягоды. Кипятить рассол в течение 5 минут, затем охладить и залить окорока, накрыть емкость крышкой и оставить на 1–1,5 месяца в прохладном месте. При желании по истечении этого времени окорока можно закоптить.

Соленые свиные ножки

Ингредиенты: 1 кг свиных ножек, 5 зубчиков чеснока, 2–3 лавровых листа, 2 г селитры, 15 г перца, 100 г соли.

Свиные ножки очистить, промыть в проточной воде, слегка просушить, разрубить вдоль, натереть толченым чесноком и пересыпать смесью из соли, селитры и перца. Уложить в посолочную емкость, добавить лавровые листья, накрыть крышкой с грузом и убрать в прохладное место.

Через 7—10 дней свиные ножки достать, положить в глубокую емкость, залить водой (чтобы она целиком покрывала их), варить на медленном огне в течение 5 часов (по мере необходимости доливать воду).

К столу подавать в холодном виде с хреном и уксусом, можно и с нашинкованной кислой капустой.

Соленая свинина

Ингредиенты: 1 кг свинины.

Для рассола: 1 л воды, 40 г сахара, 7,5 г селитры, 250 г соли.

Свинину промыть и нарезать кусочками, уложить в посолочную емкость. Приготовить рассол: в воду положить соль, сахар и селитру, прокипятить, снять пену, остудить.

Залить рассолом мясо, накрыть крышкой и убрать в холодное место. Через 4–5 дней свинина будет готова к употреблению.

Соленая ветчина

Ингредиенты: 1 кг свинины, 1,6 г селитры, 3 г сахара, 0,6 г борной кислоты, 1 лавровый лист, 1,5 г гвоздики, 3 г кориандра, 3 г майорана, 1 зубчик чеснока, 1,6 г черного молотого перца, 50 г соли.

Для соления можно использовать грудинку, лопатки, филей, нарезанный кусочками по 200 г, шпик (сало), нарезанный по 100 г.

Мясо (или сало) сначала нужно тщательно промыть, удаляя кровь. Слегка просушить и натереть смесью из соли, селитры, борной кислоты, толченого чеснока и прочих специй. Уложить в посолочную емкость и накрыть крышкой с грузом, оставить при комнатной температуре на 3–4 дня, затем убрать в прохладное помещение. Периодически кусочки мяса нужно перекладывать снизу вверх, чтобы все слои равномерно пропитывались образованным соком.

Свиные языки, засоленные со специями

Ингредиенты: 1 кг свиных языков, 0, 6 г селитры, 0,3 г гвоздики, 0,3 г кориандра, 0,3 г толченого лаврового листа, 0,3 г красного молотого перца, 0,3 г черного молотого перца, 25 г соли.

Свиные языки вымачивать в крови 2 дня, затем достать, вытереть насухо и отбить с помощью пестика. Специи растереть вместе до получения порошка, втереть в мясо. Уложить языки в емкость, накрыть крышкой с гнетом, оставить при комнатной температуре на 2 дня, по 4–5 раз в день перекладывая мясо сверху вниз. Затем емкость плотно закрыть крышкой и убрать в холодное место.

В таком виде языки могут храниться 4 месяца, периодически емкость с засолом необходимо переворачивать, чтобы мясо равномерно пропитывалось образовавшимся соком.

Украинское сало

Ингредиенты: 1 кг сала (шпик), 70 г соли.

Для засолки используется сало с 4–5 прожилками мяса (спецкормление животного). Сало нарезать кусками 4 х 5 см, сделать на каждом куске по 1 надрезу. Натереть солью (использовать $^1/_2$ часть), уложить рядами в посолочную емкость, пересыпая каждый слой оставшейся солью. Накрыть крышкой с гнетом, оставить при комнатной температуре на 5 дней. В течение этого времени куски сала нужно периодически перекладывать сверху вниз. Затем сало следует убрать в прохладное место. Через 20 дней шпик будет готов к употреблению.

Хранить соленое сало можно как в банке с рассолом, так и завернутым в полотно.

Украинское сало, засоленное в рассоле со специями

Ингредиенты: 1 кг сала (шпик), 0,5 г порошка душистого перца, 0,5 г кардамона, 0,5 г майорана.

Для рассола: 1 л воды, 1–2 лавровых листа, 2 г красного молотого перца, 500 г соли.

Сало промыть, нарезать крупными кусками, каждый надрезать, положить в емкость с рассолом (приготовить его из воды, соли, лавровых листьев и перца). Варить в течение 3–4 минут, затем снять с огня, накрыть крышкой и оставить при комнатной температуре на 3–4 дня.

Сало достать из рассола, просушить, пересыпать смесью из кардамона, майорана и порошка душистого перца.

Завернуть каждый кусок в полотно, обвязать и убрать в холодное место (оптимальная температура хранения 0 °С).

Через 2 недели сало будет готово к употреблению.

Подобный метод засолки позволяет получить белое, сочное и нежное сало с очень приятным вкусом.

Малороссийское сало

Ингредиенты: 1 кг свиного сала, 1 г селитры, 100 г соли.

Свиное сало (с кожей) промыть, просушить, нарезать порционными кусками. Растолочь соль с селитрой и полученной смесью натереть сало. Уложить в емкость, накрыть крышкой с гнетом и поставить в холодное место на 1 месяц. Затем переложить сало в полотняные мешочки и подвесить сушить на воздух.

Сало, засоленное с чесноком

Ингредиенты: 1 кг свиного сала, 100 г соли, 3–4 зубчика чеснока.

Свиное сало с кожей промыть в холодной воде, просушить, сделать глубокие надрезы по всей длине куска. Чеснок растолочь, смешать с солью и полученной смесью натереть сало. Оставить в эмалированной кастрюле, накрытой крышкой, на 1–2 дня при комнатной температуре.

Завернуть в плотную материю, обвязать шнуром и убрать в холодное место. Через 1,5–2 недели сало будет готово к употреблению.

Сало топленое

Ингредиенты: 1 кг свиного сала, 150 г яблок, 150 г лука, 3 г гвоздики, 15 г соли.

Сало помыть, просушить, нарезать маленькими кусочками. Яблоки и лук очистить, помыть и мелко нарезать. Все подготовленные продукты положить в высокую сковороду, посыпать солью и гвоздикой. Держать на слабом огне до отделения жира. Жир снимать ложкой и переливать в банку. Когда жир остынет, накрыть банку капроновой крышкой и убрать в холодное место.

В таком виде сало очень долго сохраняется, в дальнейшем его можно использовать для приготовления различных блюд.

Соленые утки

Ингредиенты: 10 кг уток, 250 г яблок, 2–3 зубчика чеснока, 80 г селитры, корица, гвоздика и перец по вкусу, 200 г соли.

Подготовленных уток промыть, разрезать каждую на 2 части. Яблоки и чеснок очистить и натереть на мелкой терке, добавить к смеси соль и селитру (использовать лишь половину) и специи по вкусу. Полученной смесью натереть уток, плотно уложить в посолочную емкость, накрыть крышкой с гнетом и убрать в холодное место. Через 2–3 дня куски переложить сверху вниз и пересыпать оставшейся смесью соли, селитры и специй.

Соленые утки будут готовы к употреблению через 2,5–3 недели.

Соленые гуси

Ингредиенты: 10 кг гусей, 100 г селитры, 500 г можжевельника (сушеного), 4–5 лавровых листьев, 5 г корицы, 5 г кардамона, 3 г гвоздики, 50 г красного молотого перца, 250 г соли.

Очищенных гусей промыть в проточной воде, вытереть досуха полотенцем, разрезать каждого на 4 части. На дно посолочной емкости (кадки или бочки) положить часть лавровых листьев и добавить немного специй (использовать $^1/_2$ часть). Остальные специи смешать, истолочь в порошок, натереть гусиное мясо полученной смесью (оставить половину). Уложить мясо в емкость, добавляя послойно лавровый лист и пересыпая оставшейся смесью из специй. Накрыть крышкой с гнетом и убрать в холодное место. Через 3–4 недели гуси будут готовы к употреблению.

Данную заготовку можно использовать в дальнейшем для приготовления борща или другого первого блюда, а также отваривать в чистом виде и подавать к столу с каким – либо острым соусом.

Засолка куриного филе

Ингредиенты: 1 кг куриного филе, 150 г лука, 3–4 зубчика чеснока, 5 г красного молотого перца, 70 г соли.

Куриное филе промыть, просушить, нарезать маленькими кусочками. Лук очистить, нарезать кольцами, чеснок нарезать мелкими кусочками. Мясо, лук и чеснок уложить послойно в посолочную емкость (банку), пересыпая каждый слой куриного филе солью и перцем. Накрыть крышкой с гнетом и оставить при комнатной температуре на 16 часов. Закрыть банку плотной крышкой и перевернуть, затем убрать в холодное место. В течение

2 недель банку следует периодически переворачивать по 4–5 раз в неделю.

По истечении этого срока куриное филе будет готово к употреблению.

Соленые куриные крылышки

Ингредиенты: 1 кг куриных крылышек, 250 г моркови, 15 г сахара, 3 г гвоздики, 70 г соли.

Куриные крылышки промыть, просушить, натереть солью. Морковь очистить, натереть на крупной терке, добавить сахар и гвоздику. На дно посолочной емкости насыпать немного соли, положить слоями куриные крылышки и морковь. Накрыть крышкой с грузом и оставить на 1 день при комнатной температуре, затем плотно закрыть крышкой и убрать в прохладное место. Через 1–1,5 недели куриные крылышки будут готовы к употреблению. В течение этого срока емкость с соленьем необходимо переворачивать по 2–3 раза в день, чтобы получившийся сок равномерно пропитывал все мясо.

Сухой способ соления рыбы

Ингредиенты: 1 кг рыбы, 150–200 г соли.

Этот способ считается наиболее простым средством заготовки рыбы. Для засолки можно использовать воблу, сазана, жереха, леща, линя, красноперку, тарань, язя, чехонь, окуня и т. п. Рыбу, которая весит менее 500 г, можно солить непотрошеной. Для этого рыбу нужно вымыть, немного просушить и натереть солью, набивая соль и в жабры. У более крупной рыбы внутренности нужно удалить. Для этого рыбу надо разрезать от головы до хвоста, внутренности вынуть, молоки и икру можно оставить. Затем рыбу промыть, слегка просушить и натереть солью внутри и снаружи, заполнить жабры. Рыбу весом 1,5–2 кг и более дополнительно разрезать на спинке, в этот разрез также насыпать соли.

Подготовленную таким образом рыбу уложить плотными рядами брюшком вверх в посолочную емкость (бочонок или ящик). Сверху рыбу еще раз пересыпать солью, поскольку часть соли образует вместе с соком рассол, который стечет на дно емкости.

Время соления будет зависеть от количества и размера рыбы, а также от температуры воздуха в помещении, где находится рыба. В прохладном помещении (с температурой 0 °С) рыба будет готова к употреблению через 10–12 дней, при более высокой

температуре рыба просолится уже через 5 дней.

Рыба, которая лежит в слабом засоле непродолжительное время, называется свежепросольной. Та, что находится в засоле долго, – соленой.

Для продления срока годности соленую рыбу лучше хранить в холодном месте со льдом.

Малосольная рыба

Ингредиенты: 1 кг рыбы, 200 г укропа, 10–20 г сахара, 50—100 г соли.

Для данного способа соления подходят форель, сельдь, салака, камбала, скумбрия и некоторые другие виды рыбы.

Прежде чем приступить к засолке, необходимо убедиться, что рыба не поражена паразитами, их личинками и проч. Ее надо обработать с соблюдением всех норм гигиены: свежую рыбу помыть, вскрыть по всей длине со стороны спинки, голову, хвост и все внутренности удалить (можно отрезать также плавники). Внутри рыбу промывать водой не нужно, достаточно протереть чистой тканью. У крупной рыбы можно также удалить позвоночник и ребра. Для этого сделать надрезы и аккуратно извлечь кости. Подготовленную таким способом рыбу с кожей и чешуей затем нужно посыпать солью и сахаром. Уложить на пергаментную бумагу кожей вниз, перекладывая укропом. Верхний слой филе положить мясом вниз. Плотно завернуть в пергамент, поместить под гнет и убрать в холодное место.

Если для засолки используется мелкая рыба, то она будет готова через 4–5 часов, крупная – через 24 часа.

Вяленая рыба

Ингредиенты: 1 кг рыбы, 150 г соли (для умеренного посола), 250–300 г соли (для крепкого посола).

Для вяления лучше использовать рыбу средней жирности, такую как вобла, тарань, плотва, густера, подлещик, чехонь, язь, окунь, щука, карп, мойва и др. Мелкую рыбу можно солить непотрошеной, крупную потрошить, оставляя лишь икру и молоки. Очень крупную рыбу нужно дополнительно разрезать вдоль спинки и удалить позвоночник и ребра.

Подготовленную рыбу посолить, уложить плотными рядами в посолочную емкость (бочонок или большую эмалированную кастрюлю), накрыть деревянным кружком с грузом и убрать в холодное место.

Мелкую рыбу достаточно солить в течение 2–3 дней, крупную

– 8—10 дней. Когда рыба просолится, можно приступить к вялению. Для этого рыбу нужно достать из засола, нанизать на шпагат спинками в одну сторону, при этом иглу надо пропускать через глазные впадины.

Связки рыбы промыть в чистой холодной воде, подвесить для просушивания на открытом воздухе, под навесом, прикрыв марлей от мух.

Через 2 недели рыба будет готова к употреблению.

Окунь, засоленный со специями

Ингредиенты: 1 кг окуней, 2–3 лавровых листа, 3 г кардамона, 2 г гвоздики, 5 г перца, 200 г соли.

Окуней очистить от чешуи, отрезать плавники и хвост, разрезать на 2 части и удалить кости. Затем вытереть насухо, натереть филе смесью из соли и специй.

Уложить в посолочную емкость, плотно закрыть и убрать в прохладное место. Периодически (2–3 раза в неделю) емкость нужно переворачивать. Через 10–14 дней филе будет готово к употреблению.

Сельдь, засоленная по – гамбургски

Ингредиенты: 1 кг сельди, 100 г горчицы, 1–2 лавровых листа, 250 г растительного масла, 3 г перца.

Сельдь залить холодной кипяченой водой и вымачивать 24 часа. После снять кожу, отрезать голову и хвост, разрезать на 2 части, удалить кости и вытереть насухо. Посыпать филе перцем и смазать горчицей, завернуть каждую половинку сельди в трубочку и плотно уложить в посолочную емкость.

Залить растительным маслом, добавить лавровые листья, плотно закрыть и убрать на 10–14 дней в холодное место.

Перед тем как подать к столу, уложить трубочки на блюдо, украсить зеленью петрушки или кольцами лука, можно также добавить соленые маслины по вкусу.

Малосольная форель со специями и горчицей

Ингредиенты: 1 кг рыбы, 10 г сахара, 5 г сухой горчицы, 2 г перца, 2–3 лавровых листа, 80 г соли.

Форель помыть и очистить. В подготовленных таким образом тушках сделать надрез вдоль всей длины со стороны спинки.

Удалить голову и внутренности, отрезать хвост и плавники, кожу и чешую оставить. Протереть тушки внутри бумажной

салфеткой или полотенцем. Приготовить смесь из соли, перца, сахара и горчицы.

Натереть рыбу этой смесью, уложить в посолочную емкость брюшком вниз, добавив лавровые листья. Установить гнет и убрать в холодное место на 5–6 часов, после чего переложить верхние тушки вниз и снова оставить на холоде.

Через 3–4 часа малосольная рыба будет готова к употреблению.

Соленая горбуша

Ингредиенты: 1 кг горбуши, 25 г сахара, перец по вкусу, 50 г соли.

Рыбу помыть, отрезать голову и хвост, удалить внутренности и кости, насухо вытереть бумажной салфеткой, натереть смесью из сахара, соли и перца.

Очень плотно завернуть в чистую хлопчатобумажную салфетку, предварительно увлажненную кипяченой водой. Затем завернуть в полотенце, перетянуть нитью, уложить в полиэтиленовый пакет, завернуть еще в бумагу и убрать в морозильную камеру.

Через 3–4 недели рыба будет готова к употреблению.

Камбала, засоленная с маслинами

Ингредиенты: 1 кг рыбы, 200 г маслин, 10 г сахара, 3 г перца, 25 мл растительного масла, 100 г соли.

Камбалу помыть, сделать надрез вдоль спинки, удалить внутренности, позвоночник и ребра. Отрезать голову, хвост и плавники. Протереть тушку внутри и снаружи бумажным полотенцем, натереть смесью из соли, сахара и перца, оставить на 2 часа при комнатной температуре, затем уложить в посолочную емкость, добавить маслины, растительное масло и, накрыв кружком с грузом, убрать в прохладное место на 24 часа.

Копчение

Копчение не только предохраняет продукты от порчи, но и придает им приятный вкус и аромат.

Коптить можно окорока, грудинки, колбасы, сосиски, сало, тушки птицы и проч. Процедура копчения состоит в том, что продукты подвергаются действию дыма, пропитываясь им.

В домашних условиях можно коптить продукты в дымоходной трубе на чердаке или с помощью специального приспособления – коптильной камеры.

В первом случае для подвешивания колбас, окороков и прочих продуктов устанавливается специальная вешалка, заслонки для регулирования интенсивности дыма. Коптильню можно сделать из кирпича или другого негорючего материала, иногда используют обычные доски, которые обивают изнутри железом.

Для дымообразования применяют железный поддон, в который помещают тлеющие опилки. Можно также присоединить к коптильне небольшую печку.

Труба с заслонками, которая устанавливается сверху коптильни, необходима для выхода дыма. Для равномерного распределения дыма по всей камере на небольшом расстоянии от потолка (5—10 см) укрепляется железный лист.

Создавая коптильню самостоятельно, следует помнить о двух наиболее важных моментах: коптильня должна быть герметична и достаточно вместительна.

Если в нее будет проникать воздух (при нарушении герметичности), то стружки и прочее сырье для розжига мгновенно сгорит, в результате получится не копченый, а варенный в дыму продукт.

Небольшой объем коптильни приведет к тому, что продукт, подвешенный близко ко дну, сильно поджарится и иссушится снизу.

Кроме того, во время копчения продукт выделяет влагу, и в небольшом пространстве при высоких температурах он будет вариться на пару.

Самая простая коптильня – это неоцинкованное ведро с крышкой или ящик из нержавеющего металла также с крышкой и ручками для регулирования огня. Внутри этого ящика размещается решетка, приподнятая над дном на 3–4 см. Можно укрепить несколько таких решеток, размещая их ярусами.

Сырье для розжига укладывается на дно (достаточно двух – трех горстей стружек или опилок). На решетки выкладывается

подготовленный для копчения продукт. Данный вид коптильни подходит для обработки небольших по размеру продуктов (рыбы, сала и т. п.). Далее ящик (ведро) достаточно плотно накрывается крышкой (нужно только оставить небольшие щели для выхода дыма) и ставится на угли.

Коптить птицу и рыбу можно в обычной гусятнице, приобретенной в магазине. Крышку гусятницы нужно уплотнить ленточным асбестом с помощью прижимов. Через штуцерное отверстие провести резиновую трубку к любой стеклянной емкости (подойдет трехлитровая банка), наполненной водой. Через трубку копоть будет выходить из гусятницы, поступать в емкость, а затем либо в форточку, либо в воздуховод.

В походных условиях также можно соорудить небольшую коптильню. Для этого надо сделать в овраге или на обрывистом берегу углубление (25–30 см).

Костер устраивается на дне выкопанной ямки, нажигается слой углей, а сверху насыпаются ветки, щепки, опилки и стружки. Над опилками, на высоте 10–15 см, втыкаются прутки (толщиной 2 см) параллельно поверхности. Можно установить вместо прутков готовую решетку. На нее и будет затем выкладываться продукт, подготовленный для копчения.

Укладывать куски мяса или рыбу нужно на небольшом расстоянии друг от друга. Затем коптильня сверху накрывается куском брезента или другой плотной ткани. Брезент должен находиться выше продуктов копчения на 10 см. Нужно оставить небольшую щель, через которую будет выходить копоть и поступать достаточное количество кислорода для поддержания процесса тления углей.

Достаточно большую коптильню в виде печи можно соорудить как в походных условиях, так и на дачном или приусадебном участке. Для этого нужно вырыть штольню (наклонное углубление) в плотном грунте (желательно глинистом) с двумя выходами: на поверхность земли и сбоку, там, где будет располагаться костер. Длина штольни около 2 м, на самом верху, на поверхности земли над штольней, устраивается колосник – это средство для задержания пламени. Колосник сооружается из металлических или можжевеловых прутьев, на которые сверху укладываются небольшие камни (в 1–2 ряда). Над колосником ставится объемная труба, в которой и будет размещаться продукт, предназначенный для копчения.

Трубу можно сделать из дерна, камней или использовать бочку без дна. Помещенные в такую трубу продукты не должны касаться стенок. Их следует располагать на достаточном расстоянии друг от друга, чтобы они равномерно закоптились.

Сверху труба закрывается крышкой, с помощью которой можно регулировать концентрацию дыма и температуру внутри трубы.

В походных условиях для копчения, например, рыбы нередко используют коптильни с полиэтиленовой будкой. Вначале выкапывают на обрывистом берегу шурф (глубиной 25–30 см), на дне которого устраивают костер. От него далее прокладывают в земле канавку (длиной 2–3 м), которая будет служить дымоходом. Сверху канавка прикрывается ветками, засыпается землей.

На выходе устанавливается полиэтиленовая будка – натянутый на прутки полиэтилен. Необходимо сделать небольшое отверстие в верхней части будки для выхода дыма. В этой будке помещается продукт, подготовленный к копчению. Желательно подвешивать продукт (особенно крупную рыбу или жирные куски мяса) вертикально, чтобы выделяемый во время копчения жир вытекал не так обильно. Температура дыма в будке не должна превышать 40 ˚С.

Шурф закрывается заслонкой или куском брезента, с помощью которого можно регулировать процесс дымообразования.

Для одноразового копчения можно соорудить полиэтиленовую коптильню, установленную прямо на поверхности земли.

Для этого сначала создается деревянный каркас (1 х 1 х 1,7 м), на него сверху накладывается крестообразное перекрытие. Внутри размещаются продукты (рыба, куски мыса, птица и проч.), на землю под ними насыпаются ровным слоем угли, на них – можжевеловые ветки, опилки, щепки, трава и т. п.

Каркас вместе с продуктами накрывается полиэтиленовой пленкой. Пленку на время перерыва копчения можно быстро снять, а потом так же быстро вновь накинуть на каркас, закрепляя края камнями и оставляя вытяжные щели. Перерыв во время копчения делается для того, чтобы продукты подсушились и немного выветрились, иначе излишнее количество влаги приведет к тому, что продукты будут вариться на пару.

Для устройства коптильни на дачном или приусадебном участке можно использовать различные подручные средства. Так, для дымокура (камеры, в которой тлеют угли и образуется дым) можно взять лист кровельного железа достаточного размера. Этот лист нужно согнуть П – образно, чтобы образовались потолок и стенки дымокура. Из другого листа сооружается задняя стенка камеры с отверстием для дымохода и передняя стенка для регулирования тяги.

В дымокуре не разводится открытый огонь, сюда помещаются

уже перегоревшие угли, а сверху засыпаются опилки, щепки и проч. Щели конструкции замазываются глиной. Дымокур можно закопать на половину или $^2/_3$ высоты в землю.

Дымоход легко сделать из гофрированных труб для вытяжек, которые можно приобрести в магазине или на базаре. Выполненные из легкого белого сплавы, эти трубы в сжатом состоянии не превышают 1 м, но при растяжении достигают 3 м в длину. Для устройства коптильни понадобятся две такие трубы диаметром 20 см.

Чтобы продлить срок их службы, после процедуры копчения трубы можно снять и сжать. Приспособления для подсоединения трубки к дымокуру и коптильной камере можно также сделать из кровельного железа.

Коптильную камеру легко сделать на основе деревянного каркаса с плотным покрытием, например из нетканого материала спанбонд. Дымоход подводится к камере снизу, он оснащается листом железа с многочисленными отверстиями, чтобы дым равномерно распространялся внутри камеры. С противоположной стороны на ткани делается щель для тяги. Внутри устанавливаются жерди, прикрепляются к каркасу, на них развешиваются продукты для копчения.

Если прибегать к копчению предстоит довольно часто, то можно использовать для изготовления коптильной камеры более прочный материал: камни, кирпич, горбыль и проч. Стенки такой коптильни следует обмазать глиной или оштукатурить, чтобы увеличить герметичность и прочность сооружения. Если коптить придется и в зимнее время, то стенки коптильни нужно дополнительно утеплить, чтобы можно было поддерживать внутри постоянный температурный режим, иначе не удастся сохранить качество готового продукта.

Размеры коптильни будут зависеть от наличия строительного материала и его количества, от предполагаемого количества продуктов, которые нужно будет коптить. Так, для копчения 50 кг колбасной продукции достаточно 1 м^3, причем продукты будут размещаться в один ярус. Можно вывешивать продукты в несколько ярусов, при этом расстояние между ярусами должно быть 50–70 см. Крыша коптильной камеры устанавливается на 25–30 см выше последнего яруса. Кроме того, в коптильной камере необходимо (особенно для зимнего копчения) установить ложную крышу, сделанную из сплошного листа железа с желобками, установленными по краям и с выходом наружу.

Желобки необходимы для стока конденсирующейся влаги, которая может возникнуть при резком перепаде температур внутри камеры и снаружи.

Если имеется печка, то дымоход, ведущий к коптильне, можно с другой стороны подсоединить непосредственно к ней. Температуру дыма следует поддерживать на нужном уровне, регулируя длину дымохода.

Вначале продукты подвергают слабому воздействию дыма, чтобы не иссушить мясо и чтобы дым равномерно пропитал его. Затем дым постепенно усиливают. Лучший результат достигается во время копчения над тлеющими дровами, когда получается густой, но негорячий дым. Желательно поддерживать ровную температуру дыма.

Для разведения костра и получения ароматного дыма используют лиственные породы деревьев: бук, дуб, березу (без коры), ясень, ольху, клен. Можно использовать самые разнообразные сочетания, смешивая, например, опилки ореха, клена и щепки или веточки фруктовых деревьев, которые насыщают продукты копчения своеобразным пряным, сладковатым ароматом. Ветки можжевельника (с ягодами), шалфей и мята значительно улучшают вкус и запах готовых продуктов. Исключаются смолистые деревья – ель, сосна и т. п., которые придают копченостям горьковатый вкус. Хотя иногда для копчения используются сосновые шишки, иголки, а также полынь, которые способствуют созданию своеобразного вкуса.

Нежелательно использовать для копчения и сырые дрова, которые значительно ухудшают качество продуктов копчения. Слишком сухие ветви и опилки также не приветствуются. Во избежание образования сильного пламени такое сырье увлажняют, что особенно важно при горячем способе копчения, ведь дым непременно должен быть холодным. Воздух внутри коптильной камеры можно увлажнить также с помощью широких сосудов, наполненных водой.

При ограниченном доступе воздуха сырье сгорает медленно, и в результате образуется наиболее пригодный для копчения дым.

Выделяют два способа копчения: холодный и горячий. Во время холодного копчения температура дыма составляет 20–40 °С. Продукт словно вялится в дыму, обрабатываемая тушка становится более плотной, чем при горячем копчении. Процесс холодного копчения растягивается на более длительное время, готовые продукты могут храниться значительно дольше, чем при горячей обработке. Во время горячего копчения температура дыма выше и сам процесс занимает всего несколько часов, хотя время копчения и способ будут зависеть от вида продукта, его размеров и от личных возможностей и желаний. Коптят обычно уже подготовленное, подсоленное мясо, иначе оно испортится и утратит свои вкусовые качества.

Горячее копчение протекает быстрее. Температура дыма колеблется от 90 до 120 °С. Обрабатываемые таким способом продукты получаются полувареными, поскольку они теряют меньше влаги и меньше пропитываются дымом. Однако продукты горячего копчения сохраняют аромат, сочность, содержание соли в них практически не снижается.

Для горячего копчения используются дрова, уложенные в плоский костер, сверху насыпаются небольшим слоем опилки. Очаг должен давать не только дым, но и тепло. При этом во избежание появления большого пламени количество дров и опилок должно быть рационально сбалансированным.

Мясные тушки, предназначенные для копчения, обрабатываются следующим образом: шкурка очищается, внутренности извлекаются, тушка разрубается на три основных отруба – передний, лопаточную часть (между пятым и шестым спинными позвонками) и задний отруб (тазобедренная часть между последним и предпоследним поясничными позвонками).

Дальнейшая разделка производится после того, как мясо остынет. Первоначально вырезается шпик, толщина которого должна быть не менее 2,5 см. Отделяется шейная часть – щековина – по прямой линии перед первым шейным позвонком. Отрубаются ножки, начиная от верхнего ряда пястных костей. Шейно – спинные позвонки, ребра, грудная кость и межреберное мясо вырубаются из передней части. Из средней удаляется позвоночник у основания ребер. Корейка шириной 14–15 см вырезается по всей длине вместе с ребрами (длиной не более 8 см).

Отделяется грудинка шириной 22–30 см, нижняя граница которой проходит на уровне сосков. У задней части удаляются ножки по верхней части скакательного сустава, хвост с хвостовыми позвонками и крестцовая кость.

Перед копчением с грудинки и корейки удаляется внутренний жир. Чем меньше копченые куски, тем дольше будет храниться продукт. У свинины коптят задние четверти, из которых делают окорока (ветчину). Сало коптится так же, как свинина, только предварительно, чтобы во время копчения жир не вытек, сало кладут на 2 недели в холодную подсоленную воду, которую меняют каждый день.

Говядину предварительно опускают несколько раз в кипяток, затем просушивают бумажным полотенцем, натирают смесью соли с селитрой, посыпают отрубями и коптят холодным способом (слабым дымом в течение 6–8 недель).

Желательно коптить части мяса с ребрами, лучше использовать грудинку.

У баранины можно коптить заднюю часть (четверть). Мясо также натирают смесью соли с селитрой, оставляют на 2 дня под гнетом, регулярно переворачивая куски мяса. Если баранина старая и жесткая, ее предварительно нужно отбить, а уже после просолить. Время копчения немного короче, чем у говядины.

Из птицы для копчения более всего подходит гусь. Его коптят разрезанным на две половинки или на несколько кусков (в зависимости от величины гуся и способа копчения). Гусь предварительно обрабатывается, промывается, натирается солью, помещается в рассол на неделю. Затем вынимается, слегка просушивается на воздухе, внутри устанавливаются палочки – распорки (чтобы птица не ссохлась во время копчения), и подготовленный таким способом гусь помещается в коптильню. Для лучшего результата можно обсыпать тушку отрубями, завернуть в бумагу или холстину. После копчения гуся вынимают и подвешивают еще на 8 дней в сухом и теплом помещении. Коптят также куриные тушки, языки, колбасы и некоторые другие продукты.

Перед копчением мясо нужно обязательно засолить. Существует несколько способов подготовительного посола. Наиболее распространенные из них – сухой, мокрый и смешанный.

При сухом посоле мясо нужно предварительно подвергнуть глубокому охлаждению, за это время оно периодически натирается со всех сторон смесью из соли, сахара, перца, гвоздики и т. п. Наибольшее количество смеси нужно помещать на шкуру разделанной тушки, а также на разрезы и зарубки для предотвращения скопления бактерий в этих местах. В посолочную емкость продукты помещаются шкурками вниз.

За время процесса соления мясо впитывает соль и утрачивает влагу, образуется рассол, который покрывает только нижние слои мяса. Поэтому куски необходимо перекладывать сверху вниз. Мясо весом 1 кг обрабатывается методом сухого посола в течение 1 недели. По истечении этого срока рассол сливается, а мясо остается в емкости для досаливания еще на 3–4 дня. За это время рассол равномерно распределяется по всему объему мяса, оно становится нежным и мягким.

Затем мясо помещается в емкость с холодной водой на 12–14 часов. После 12 часов вымачивания ветчина, например, приобретает остроту, а после 14 часов становится более мягкой. После этого куски мяса тщательно промываются и подвешиваются для подсушки на воздухе на 2–3 дня. Сухой посол позволит приготовить ветчину для длительного хранения. Кроме того, используя этот способ, коптить можно и в теплые месяцы, между

тем мокрый посол позволяет делать это только в холодное время. Однако сухой посол способствует уменьшению массы продукта.

Мокрый посол используется для приготовления сырокопченых и вареных продуктов. Он подразумевает приготовление рассола на водной основе с добавлением соли и специй. В этот рассол помещается охлажденное мясо так, чтобы уровень рассола находился на несколько сантиметров выше верхних кусков мяса.

Емкость с посолом закрывается и оставляется в прохладном месте. Для куска мяса весом до 3 кг достаточно 2 недель хранения в рассоле. По истечении положенного времени куски мяса вынимаются из рассола, промываются в проточной, чуть теплой воде, чтобы во время копчения не выделялась на поверхности мяса соль.

Далее куски мяса вывешиваются для просушивания в сухом и хорошо проветриваемом помещении на 1–2 дня.

Здесь происходит досаливание продукта, в процессе которого соль равномерно распределяется по всему объему. При нарушении санитарно – гигиенических норм за время процедуры посола рассол может преобразоваться, что будет сопровождаться появлением на его поверхности пены, рассол помутнеет, появится неприятный запах. Это происходит в результате расщепления в рассоле белка, который выделяется мясом. Такой рассол необходимо слить, куски мяса тщательно промыть в проточной холодной воде и залить новым рассолом.

При смешанном посоле мясо натирается и пересыпается солевой смесью, помещается в посолочную емкость и оставляется в прохладном месте (при температуре воздуха 2–7 °С) на несколько дней. Затем мясо заливается рассолом, устанавливается гнет, каждые 2–3 дня куски перекладываются сверху вниз, проверяется рассол, при необходимости его заменяют новым. Окорока выдерживаются в рассоле 3–4 недели, более мелкие куски мяса – 5–6 дней. Далее мясо вынимается, промывается, просушивается и коптится.

Считается, что копчение рыбы – достаточно сложная процедура, однако этот процесс позволяет сохранить все вкусовые качества рыбы.

Рыбу следует подготавливать к копчению несколько иначе, чем мясные продукты. Для копчения выбирают крупную рыбу и обязательно свежепойманную, поскольку она обладает свойством накапливать в своих тканях отравляющие вещества (металлы, ртуть и проч.). Величина рыбы должна быть одинаковой, иначе копчение будет неравномерным и одна рыба окажется хорошо прокопченной, а другая – сыроватой и т. д.

Для горячего копчения рыбу нужно тщательно подготовить: выпотрошить, почистить, промыть и подвялить.

Объем коптильни будет определять и количество закладки. В коптильной камере размером с небольшой ящик можно коптить мелочь, в бочке – среднюю рыбу, а в просторной камере размером со шкаф прекрасно закоптится крупная рыба целиком.

Для копчения рыбы используют трухлявую ольху, которая не воспламенится, в отличие от сухих щепок, во время копчения. Небольшие веточки можжевельника также хорошо подкладывать в дымокур в последние дни копчения: после этого рыбу можно будет хранить в прохладном месте до 2 недель.

Чтобы во время копчения рыба не упала на дно коптильной камеры, ее нужно как следует закрепить, а упавшую вовремя удалить.

Уже очищенную и подготовленную рыбу перед копчением солят, используя гнетущий способ и сухой засол в мешках. Гнетущий способ подходит и для мелкой, и для крупной рыбы, такой как сом, карп, судак, голавль, язь и щука. Крупную и среднюю рыбу потрошат, делают продольные надрезы, солят крупной солью, кладут под гнет и оставляют в прохладном месте. Крупная остается в таком положении на 10–12 дней, мелочь – на 8 часов. После образовавшийся тузлук сливают, рыбу промывают в холодной воде в течение 1,5 часа, просушивают, устанавливают внутри коптильни палочки – распорки (из ольховых веточек) и подвешивают.

При сухом засоле в мешках рыбу не моют, крупную и среднюю потрошат, отрезают голову и удаляют позвоночник. Укладывают в мешок, пересыпая обильно солью (используют крупную серую соль). Мешок при укладывании нужно периодически встряхивать, чтобы уплотнить слои рыбы. Мешок наполняется наполовину, затем горловина туго закручивается для повышения давления на рыбу. Далее мешок закапывается в песок и остается в таком положении на 1 сутки. Если солится мелочь, то достаточно 12 часов. После этого рыбу вынимают, промывают в воде, выветривают и коптят.

Если у рыбы нежное мясо, то перед копчением ее нужно обернуть полотном, бумагой или обмазать тестом. Время копчения будет зависеть от вида рыбы, ее размеров и проч. Так, форель, щуку, карпа, угря можно коптить 4 дня, а лосося – 3 недели. Для сельди достаточно одного дня, тем более если она хорошо просолена. Перед копчением необходимо удалить у рыбы икру и молоки (если они имеются), поскольку в процессе копчения они придадут рыбе горький вкус, затем рыба хорошо вымачивается.

Хранить копченые продукты можно в специально оборудованном ящике, который должен быть крепким, без трещин. На дно следует насыпать чистую, просеянную золу (слоем в 2–3 пальца), сверху уложить копченое мясо (птицу и проч.), пересыпая каждый слой золой.

Вместо золы можно использовать стружку, опилки (особенно можжевеловые). Специи и приправы также позволят продлить срок годности копченого продукта. Посыпать ими мясо нужно перед копчением. Прежде чем укладывать мясо в ящик, его следует насухо вытереть, удаляя последнюю влагу.

В таком положении копченые продукты сохранятся достаточно долго, поскольку не только насекомые не смогут проникнуть в ящик, но и доступ воздуха будет значительно ограничен. Хранить ящик нужно не в погребе, а в сухом, прохладном помещении.

Мясные продукты и рыба

Копченая говядина сухого посола

Ингредиенты: 10 кг говядины, 10 г селитры, 400 г соли.

Свежую говядину промыть, просушить, натереть смесью соли и селитры. Уложить в посолочную емкость (ящик и т. п.), оставить в теплом помещении на 12–16 часов.

Достать, повесить для выветривания на несколько часов, затем коптить холодным способом в течение 2–3 недель с небольшими перерывами на 2 часа.

Говядина, копченная по старинному рецепту

Ингредиенты: 10 кг говядины (грудинки), 200 г голландской сажи, 10 л воды, 10 г селитры, 300 г соли.

Добавить в воду сажу и варить 40 минут, охладить, добавить соль, размешать до полного ее растворения. Опустить предварительно промытое и выветренное мясо.

Через 1–1,5 суток мясо достать, выветрить и поместить в коптильню. Коптить холодным способом.

Соленая копченая говядина (1–й вариант)

Ингредиенты: 10 кг говядины, 10 г селитры, перец по вкусу, 400 г соли.

Свежую, промытую и слегка просушенную говядину, разделанную на небольшие куски, натереть солью (использовать половину), селитрой и перцем по вкусу. Уложить в емкость, пересыпав оставшейся солью. Держать в теплом помещении 12–18 часов, затем вынести на холод еще на несколько часов. Коптить говядину холодным способом, сначала поместив ближе к тлеющим углям, а через 3–5 дней поднять выше.

Соленая копченая говядина (2–й вариант)

Ингредиенты: 10 кг говядины, 12 г селитры, 100 г сахара, 400 г соли.

Для копчения отобрать задние части туши. Подготовить, отрубив кости ног и почечную часть, снять лишний жир. Соль,

селитру и сахар истолочь вместе, натереть мясо и уложить в емкость (кадку, бочку и т. п.). Установить сверху гнет и оставить при комнатной температуре на 1 день. Затем убрать в прохладное помещение на 2 недели.

В течение этого времени куски необходимо периодически переворачивать. Если выделенного во время соления сока окажется недостаточно, приготовить рассол (на 250 мл воды 12 г соли), охладить и залить им мясо. Затем достать мясо, дать обсохнуть, коптить холодным способом в течение 2 недель, повесить в прохладном помещении на 1 день. Готовое мясо можно в дальнейшем варить как ветчину или запекать в тесте.

Говядина, копченная по – гамбургски

Ингредиенты: 10 кг говядины, 350 г соли, 10 г селитры.

Мясо промыть, разделить на небольшие куски, опустить в кипяток и довести до кипения. Вынуть из воды, просушить в решете, натереть смесью из соли и селитры. Уложить в емкость, оставить в теплом помещении на 12 часов, затем вынуть, обернуть каждый кусок в белую бумагу и коптить холодным способом. Через 5 дней говядина будет готова к употреблению.

Говядина, копченная со специями (1–й вариант)

Ингредиенты: 10 кг говядины, 10 г селитры, 10 г перца, 2–3 лавровых листа, корица по вкусу, 370 г соли.

В кипящую воду положить лавровые листья и опустить подготовленное мясо.

После того как вода снова закипит, мясо достать, слегка просушить и натереть смесью из соли, селитры, корицы, перца и измельченного лаврового листа. Уложить в эмалированную емкость и оставить при комнатной температуре на 12–18 часов. После завернуть каждый кусок мяса в бумагу и коптить холодным способом в течение 1 недели.

Говядина, копченная со специями (2–й вариант)

Ингредиенты: 10 кг говядины, 50 г сахара, 12 г селитры, 3 г корицы, 2 г гвоздики, 10 г мускатного ореха, 5 г красного молотого перца, 5 г черного молотого перца, 350 г соли.

Две задние части тушки промыть, натереть смесью из соли,

сахара, селитры и специй (использовать $^2/_3$ смеси).

Уложить в посолочную емкость, оставить в прохладном месте, периодически перекладывая куски мяса сверху вниз.

Через 2 дня добавить оставшуюся смесь из специй.

Через 6–8 дней слить образовавшийся сок и оставить мясо еще на 2–3 дня для досаливания в той же емкости. Затем поместить говядину в емкость с холодной водой и оставить для вымачивания на 12 часов, что сделает мясо очень нежным и мягким. Промыть еще раз в проточной воде, вывесить для выветривания в сухом помещении на 2 дня. Коптить холодным способом в течение 1,5–2 недель, делая небольшие перерывы на 2 часа. Вновь подвесить в проветриваемом помещении на 2 дня.

Копченная таким образом говядина может храниться в холодном месте более 3 недель.

Копченый кролик

Ингредиенты: 10 кг мяса кролика, 400 г шпика, 2–3 лавровых листа, 25 мл лимонного сока, 10 ягод можжевельника, 2–3 зубчика чеснока.

Для рассола: 10 л воды, 10 г сахара, 10 г перца, 2 г корицы, 2 г имбиря, лимонный сок по вкусу, 20 г соли.

Для копчения тушки кролика разделать, отделив ребра и разделив каждую тушку на 4 части (2 лопаточные и 2 задние). Натереть толченым чесноком, смешанным с лимонным соком, подвесить для выветривания на 3–4 дня в помещении с температурой 10 °С.

Приготовить рассол, добавив в воду соль, лимонный сок, ягоды можжевельника и специи. Довести рассол до кипения, дать остыть и залить куски мяса, уложенные в посолочную емкость и пересыпанные толчеными лавровыми листьями. Оставить в прохладном помещении на 2 дня, перекладывая куски сверху вниз не менее 2 раз в день. Затем мясо достать из рассола, просушить и сделать на каждом куске несколько надрезов. Положить в эти надрезы мелко нарезанный шпик.

Далее куски обработать по отдельности: положив кусок между двумя разделочными досками, нужно отбить обухом топора (или другим подручным средством), чтобы суставы и крупные кости расплющились. Подвесить в коптильной камере каждый кусок отдельно и коптить 3–4 часа.

Для дымообразования использовать ветки ольхи, в конце можно добавить немного веток можжевельника.

Сначала мясо разогреть теплым дымом, затем температуру дыма постепенно снизить. Периодически мясо кролика нужно

обмакивать в рассол, чтобы мясо не высыхало. Мясо копченого кролика можно хранить до 2 недель в прохладном помещении.

Копченая баранина

Ингредиенты: 10 кг баранины, 12 г селитры, перец по вкусу, 420 г соли.

Задние части баранины разделать, удалив кости ног, почечную часть и лишний жир. Опустить в кипяток, довести до кипения, вынуть и дать просохнуть. Соль, селитру и перец смешать, истолочь и натереть этой смесью баранину. Уложить в посолочную емкость, придавив сверху крышкой с грузом, через 24 часа убрать в прохладное место и оставить баранину на 1,5–2 недели. В течение этого времени куски баранины нужно периодически переворачивать, чтобы выделяемый сок равномерно пропитывал все мясо.

Если сока окажется мало, приготовить рассол из воды и соли (на 250 л воды 12 г соли) и холодным полить мясо, следя, чтобы рассол впитывался. Коптить баранину нужно холодным способом, как говядину.

Копченая козлятина

Ингредиенты: 1 тушка козы, 10 зубчиков чеснока, 30 г сахара, 10 г черного молотого перца, 10 г красного молотого перца, корица, гвоздика, кориандр по вкусу, 70–80 г соли.

Освежеванную тушку козы опалить, разрезать вдоль (по грудке), распластать, сделать надрезы на филейных частях, положить в них мелко нарезанный чеснок. Приготовить смесь из соли, сахара и специй, натереть этой смесью тушку. Оставить в прохладном месте для просаливания на 1–2 дня, затем коптить холодным способом в течение 3–4 недель.

Копченый соленый окорок

Ингредиенты: 10 кг свинины (задняя часть), 12 г селитры, 50 г сахара, 6–8 лавровых листьев, 10 л воды, 250–300 г соли.

Подготовленное мясо натереть смесью соли, селитры и сахара, уложить в посолочную емкость, установить сверху кружок с грузом, оставить в теплом помещении на 1–1,5 суток.

Выветривать на воздухе в течение 24 часов, коптить при температуре 40–45 ˚С в течение 3–4 часов.

Добавить в воду сок, который выделился при солении, положить лавровые листья, опустить в нее окорок и варить 1–2

часа.

Окорок, копченный с можжевеловыми ягодами

Ингредиенты: 10 кг свинины (задняя часть), 70 г сахара, 8 г селитры, 8 г перца, 150 г можжевеловых ягод, 130 г соли.

Для заливки: 5 л воды, 70 г сахара, 2 бутона гвоздики, корица по вкусу, 130 г соли.

Мясо промыть и нарезать кусками. Соль, селитру, сахар и перец истолочь вместе, натереть этой смесью окорока, уложить в посолочную емкость и пересыпать можжевеловыми ягодами. Накрыть кружком с грузом и оставить при комнатной температуре на 1 день, затем убрать в прохладное место на 6 дней.

В кипящей воде растворить соль, сахар, положить гвоздику и корицу, варить 2–3 минуты, профильтровать, охладить и залить мясо. Оставить в прохладном месте на 2–3 недели. Достать мясо, слегка просушить, коптить холодным способом в течение 1,5–2 недель.

Шинка из свинины

Ингредиенты: 10 кг свинины (лопаточная часть), 2–3 зубчика чеснока, 10 г селитры, 30 г сахара, 2 г черного молотого перца, 2 г красного молотого перца, 300 г соли.

Для копчения использовать лопаточную часть свиной тушки. Куски свинины промыть, просушить и натереть смесью из соли, селитры, сахара и специй. Уложить в посолочную емкость, переложив измельченным чесноком, установить гнет и, продержав 2–3 часа в теплом помещении, убрать в прохладное место на 5–7 дней, периодически перекладывая куски мяса сверху вниз. По истечении положенного времени достать куски мяса и переложить их для вымачивания в холодную воду на 3–4 часа. Промыть в проточной воде, сделать узкие прорези, протянуть сквозь них шпагат (или тонкую пеньковую веревку) и подвесить в проветриваемом помещении для просушивания на 2–3 часа. Затем обернуть бумагой каждый кусок (это предохранит окорок от загрязнения копотью), бумагу следует слегка увлажнить, чтобы предотвратить ее тление и загорание.

Коптить горячим способом при температуре дыма 40–45 °С в течение 4–5 часов. Внизу подставить емкость для сбора вытапливаемого жира. Для дымообразования использовать дрова лиственных пород.

Копченые свиные лопатки должны иметь сухую поверхность

желтовато – коричневого цвета. Далее с кусков снять бумагу, разложить их на подносе (или противне), накрыть чистым листом бумаги, который позволит сохранить сочность продукта, и охладить.

В дальнейшем можно либо отварить копченый окорок, либо обжарить его в тесте. Варить следующим образом: опустить копченые лопатки в кипящую воду и варить на среднем огне до полной готовности.

На каждый килограмм веса требуется 40–50 минут, соответственно, если куски свинины весят по 5 кг, их следует варить 3,5–4 часа. Проверить готовность окорока можно с помощью вилки: если она свободно входит в толщу мяса, значит, окорок готов.

Для обжаривания нужно использовать полукопченые окорока. Куски свинины покрыть слоем теста из пшеничной или ржаной муки (слой теста – 1,5 см). Запекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 2,5 часов.

Запеченный в тесте окорок сохраняет сочность и приобретает великолепные вкусовые качества. После приготовления хлебную корочку с окорока нужно снять.

Хранить его в прохладном месте около 1 недели.

Копченый окорок мокрого посола с пряностями

Ингредиенты: 10 кг свинины (задняя часть), 400 мл красного вина, 2–3 зубчика чеснока, 150 г ягод можжевельника, 20 г соли.

Для рассола: 10 л воды, 900 г соли, 100 г сахара, 2 бутона гвоздики, 3 лавровых листа.

Куски свинины промыть, просушить, натереть солью, измельченным чесноком и уложить в посолочную емкость, добавив ягоды можжевельника.

Приготовить рассол, смешав все компоненты, варить на среднем огне 15 минут, затем профильтровать и охладить. Залить готовым рассолом свинину, убрать в прохладное место на 1 неделю.

Просоленные куски мяса достать, просушить в течение 6 часов и варить в кипящей воде до полуготовности. Охладить, просушить и обернуть в бумагу, увлажнив ее красным вином и плотно перетянув шпагатом.

Коптить холодным способом в течение 1–1,5 недель, периодически смачивая бумагу вином.

Копченый бараний окорок

Ингредиенты: 10 кг баранины (задняя часть), 12 г селитры, 30 г сахара, 4–5 лавровых листьев, 10 г красного молотого перца, 10 горошин черного перца, 800 г соли.

Заднюю часть бараньей тушки разрезать на несколько больших кусков, промыть в проточной воде, просушить.

Приготовить смесь из соли, сахара, красного молотого перца и селитры, высыпать ее на сухую сковороду и подогреть на среднем огне.

Еще не остывшей смесью натереть баранину со всех сторон, уложить куски мяса в посолочную емкость, перекладывая лавровыми листьями и горошинами черного перца. Установить гнет и оставить в прохладном месте на 4 дня (не забывая перекладывать куски и натирать их образовавшимся соком). Затем баранину достать, слегка промыть в проточной воде, подвесить для просушивания в проветриваемом помещении на 1 день.

Коптить холодным способом в течение 2–3 недель.

Чтобы мясо получилось нежным и мягким, перед копчением баранину можно отварить в течение 30 минут на сильном огне.

Окорок из говядины, копченный горячим способом

Ингредиенты: 10 кг говядины, 4–5 лавровых листьев.

Для рассола: 5 л воды, 5 г красного молотого перца, корица по вкусу, 250 г соли.

Куски нижней части бедра говядины промыть и уложить в посолочную емкость, переложив лавровыми листьями.

В кипящей воде растворить соль, добавить корицу, перец, охладить и залить готовым рассолом куски говядины. Оставить в прохладном месте на 5–6 дней, периодически перекладывая куски сверху вниз и проверяя пригодность рассола (не появилась ли на его поверхности пена и проч.). Куски достать, положить в кипящую воду и варить на среднем огне до полуготовности (примерно 1 час).

Время варки будет зависеть от величины кусков: чем они крупнее, тем дольше их следует варить. Коптить холодным способом в течение 1,5–2 недель с небольшими перерывами, предварительно охладив окорока и перетянув каждый суровой нитью.

Окорок из телятины, копченный по – крестьянски

Ингредиенты: 10 кг телятины (задняя часть), 10 г ягод можжевельника, 3–4 зубчика чеснока.

Для рассола: 10 л воды, 10 г сахара, 5 г глутамата натрия, 3 г перца, 90 г соли.

Заднюю часть телячьей тушки разрезать на крупные куски, промыть, насухо вытереть и натереть смесью из перетертых вместе ягод можжевельника и зубчиков чеснока. Затем уложить в посолочную емкость.

В кипящей воде растворить соль, сахар, глутамат натрия и добавить перец, охладить и готовым рассолом залить куски телятины. Держать в рассоле 1 неделю, после чего подвесить в проветриваемом помещении на 1–2 дня для просушивания. Коптить горячим способом 20 минут, пока окорока не покроются корочкой золотисто – желтого цвета.

Копченые куски перетянуть нитью и варить на среднем огне до полной готовности (степень готовности определяется с помощью вилки). Проветрить куски телятины в сухом помещении, повесив на крюк, в течение 2 дней, хранить в холодном месте.

Копченый окорок из телятины мокрого посола

Ингредиенты: 10 кг телятины (задняя часть), 4–5 лавровых листьев.

Для рассола: 10 л воды, 8 г селитры, 20 г сахара, 5 г перца, 70 г соли.

Куски тазобедренной части телячьей тушки промыть, просушить, уложить в посолочную емкость, добавив лавровые листья.

Приготовить рассол, растворив в кипящей воде соль, селитру, сахар и добавив перец. Рассол охладить и залить им куски телятины. Выдержать в прохладном месте в течение 1 недели.

Затем достать, просушить в проветриваемом месте в течение 2–3 дней, коптить горячим способом при высокой температуре дыма (достаточно 30 минут). Охладить, перевязать каждый кусок суровой нитью и варить на слабом огне до полной готовности (если вилка легко проходит в мякоть, значит, окорок готов). Вареный окорок, не вынимая из бульона, в котором он варился, охладить в холодной воде и, завернув в плотную ткань, убрать в морозильную камеру на 1 час. Приготовленный таким способом окорок может затем храниться в холодном месте около 2 недель.

Свиные копченые вырезки

Ингредиенты: 10 кг свинины, 10 г селитры, 40 г сахара, 3–4 лавровых листа, 3–4 зубчика чеснока, 5 г душистого перца, 5 г черного молотого перца, 5 г красного молотого перца, 450 г соли.

Для копчения используется свиной окорок. Нарезать его длинными кусками толщиной 3–4 см, удалить лишний жир и соединительные ткани. Соединить соль, сахар, черный и красный перец и селитру.

Приготовленной смесью натереть свиные вырезки с двух сторон, уложить в посолочную емкость, добавив измельченные лавровые листья и душистый перец. Накрыть кружком с грузом и оставить в прохладном месте на 10–12 дней.

По истечении этого времени куски достать и, уложив в холодную воду, вымачивать 2–3 часа. Затем просушить в проветриваемом помещении (достаточно 6 часов), натереть измельченным чесноком, коптить в течение 3–4 дней холодным способом.

После этого куски свинины на 4–5 часов положить между двумя кухонными досками, придавив грузом, и подвесить для выветривания в прохладном месте.

Спустя 5 часов свинину можно употреблять в пищу.

Ветчина, копченная без дыма

Ингредиенты: 10 кг свинины (задняя часть), 10 л воды, 1,5 кг сажи (от дров), перец по вкусу, 200 г соли.

Мясо промыть и разрезать на небольшие куски. В воду добавить сажу от дров и варить до тех пор, пока количество воды не уменьшится в 2 раза. Профильтровать, в полученный раствор (он должен быть темно – коричневого цвета) добавить соль и перец, размешать, положить мясо. Через 1,5–2 суток ветчину провялить на солнце или в теплом сухом помещении. Готовую ветчину хранить в прохладном сухом месте.

Ветчина, копченная по – вестфальски

Ингредиенты: 10 кг свинины (задняя часть), 12 г селитры, 60 г сахара, 400 г соли.

Мясо промыть, нарезать большими кусками, просушить, натереть смесью из соли, сахара и селитры. Уложить в емкость и придавить грузом. Оставить в теплом помещении на 24 часа.

Достать, просушить пшеничными отрубями (можно обойтись и бумажными салфетками), повесить на воздухе на 2–3 дня, коптить холодным способом в течение 2 недель с перерывами на 2–3 дня. Для образования дыма использовать душистое смолистое сырье.

Копченая ветчина сухого посола с чесноком

Ингредиенты: 10 кг свинины, 100 г сахара, 10 зубчиков чеснока, 500 г соли.

Чеснок растолочь и смешать с сахаром и солью. Полученной смесью натереть куски свинины и уложить их в посолочную емкость. Установить гнет и убрать в прохладное место на 3 недели.

В течение этого времени куски мяса следует регулярно перекладывать сверху вниз.

По истечении положенного срока образовавшийся сок слить, куски мяса оставить в емкости для досаливания еще на 4 дня. Залить холодной водой и вымачивать 14 часов, подсушить в хорошо проветриваемом помещении и через день приступить к копчению. Коптить холодным способом в течение 2 недель.

Если для дымообразования в последние дни копчения использовать ветки можжевельника, то готовую ветчину можно будет хранить дольше.

Копченая ветчина мокрого посола с можжевеловыми ягодами

Ингредиенты: 10 кг свинины, 250 г ягод можжевельника, 100 г соли.

Для рассола: 7 л воды, 50 г сахара, 200 г соли.

Куски ветчины промыть, просушить, натереть солью и уложить в посолочную емкость, перекладывая ягодами можжевельника.

В кипящей воде растворить соль и сахар, охладить и готовым рассолом залить мясо.

Убрать в прохладное место на 2 недели, периодически проверяя состояние рассола и перекладывая куски мяса сверху вниз.

Затем достать их из рассола, промыть в чуть теплой воде, подвесить для просушивания в хорошо проветриваемом помещении на 24 часа.

Коптить холодным способом в течение 1,5 недель, добавляя в конце процедуры в дымокурню можжевеловые ветки.

Копченая ветчина мокрого посола с чесноком

Ингредиенты: 10 кг свинины (задняя часть), 5–6 зубчиков чеснока.

Для рассола: 10 л воды, 250 г сахара, 12 г селитры, 700 г соли.

Задние свиные окорока замочить в холодной воде на 2 дня,

затем вынуть и просушить на сите (или решете). Уложить их в посолочную емкость (кадку и т. п.), переложить измельченным чесноком. В кипящей воде растворить соль, сахар и селитру, охладить и залить рассолом окорока, накрыть кружком с грузом. Оставить в теплом помещении на 1–2 дня, затем убрать в прохладное место. Через 3 недели окорока достать, обсушить бумажными салфетками или дать стечь рассолу, коптить 4 недели в холодном дыму. В последние дни коптить с можжевеловыми ветками.

Копченая ветчина сухого посола с можжевеловыми ягодами

Ингредиенты: 10 кг свинины, 400 г ягод можжевельника, 100 г сахара, 500 г соли.

Куски мяса промыть и просушить.

Ягоды можжевельника растереть с солью и сахаром, полученной смесью натереть куски мяса. Уложить мясо в посолочную емкость (шкуркой вниз), установить гнет и убрать в прохладное место на 2–3 недели. По истечении этого времени образовавшийся сок слить, мясо оставить для досаливания еще на 3–4 дня. Затем залить куски мяса водой и вымачивать 14 часов. После этого достать и промыть в проточной воде, подвесить для выветривания в сухом помещении. Коптить холодным способом в течение 2–3 недель, делая перерывы на 2 дня. В последние дни копчения добавить для дымообразования можжевеловые ветки.

Копченая ветчина со специями

Ингредиенты: 10 кг свинины (задняя часть), 50 г сахара, 4–5 зубчиков чеснока, 5 лавровых листьев, 5 г черного молотого перца, 5 г красного молотого перца, 3 г гвоздики, 2 г корицы, 300 г соли.

Чеснок, лавровые листья, соль, сахар и специи истолочь вместе. Приготовленной смесью натереть куски мяса, уложить в посолочную емкость жировой частью вниз, установить гнет и убрать в прохладное место, регулярно, через каждые 2–3 дня, перекладывая верхние куски на дно емкости. Через 3 недели образовавшийся сок слить, мясо оставить для досаливания еще на 3 дня. Соленую ветчину залить водой и вымачивать 14 часов. Затем промыть чуть теплой водой, подвесить для просушивания в проветриваемом помещении на 4 дня. Коптить холодным способом в течение 1–1,5 недель. Для дымообразования использовать древесные опилки, на которые сверху нужно сыпать

при каждом копчении щепотку черного молотого перца.

Копченая ветчина мокрого посола с тмином

Ингредиенты: 10 кг свинины.

Для рассола: 10 л воды, 60 г сахара, 100 г тмина, 300 г соли.

Подготовленные куски ветчины уложить в посолочную емкость. В кипящей воде растворить соль и сахар, добавить тмин и кипятить 2–3 минуты, затем охладить и залить приготовленным рассолом куски мяса. Убрать в прохладное место на 2 недели, затем куски ветчины достать из рассола, промыть в чуть теплой воде и просушить в проветриваемом помещении в течение 24 часов. Коптить холодным способом, ежедневно обрабатывая мясо дымом с температурой 20 °С. Во время копчения на тлеющие опилки нужно подбрасывать немного тмина, который способствует улучшению вкусовых качеств ветчины.

Копченая ветчина мокрого посола с кориандром

Ингредиенты: 10 кг свинины.

Для рассола: 5 л воды, 50 г сахара, 100 г зерен кориандра, 350 г соли.

Куски ветчины уложить в посолочную емкость и залить холодным рассолом, приготовленным из воды, соли, сахара и кориандра (рассол кипятить 1–2 минуты). Емкость с мясом накрыть марлей, сложенной в 2–3 слоя, и убрать в прохладное место на 1,5–2 недели. Спустя положенное время куски мяса достать, промыть чуть теплой водой, подвесить в сухом помещении для просушивания, а через 24 часа приступить к копчению. Коптить холодным способом в течение 2 недель, затем выветривать еще 2–3 дня.

Копченая ветчина с красным вином и пряностями

Ингредиенты: 10 кг свинины.

Для рассола: 8 л воды, 40 г сахара, 250 мл красного вина, 100 г ягод можжевельника, 1–2 лавровых листа, 1–2 зубчика чеснока, 600 г соли.

Процесс приготовления ветчины соответствует прочим рецептам мокрого посола, только копчение проводится с использованием веток ели для дымообразования, смолистое сырье придает мясу специфический вкус и цвет.

Копченая ветчина по – шведски

Ингредиенты: 10 кг свинины.

Для рассола: 7 л воды, 20 г сахара, 3 зубчика чеснока, 4 лавровых листа, 20 г кориандра, 350 г соли.

Приготовление ветчины соответствует технологии мокрого посола. При копчении в качестве сырья для дымообразования следует использовать сосновые и еловые опилки, а также шишки этих пород. Коптить ветчину нужно до образования корочки коричневато – красного цвета.

Копченая ветчина из говядины с ягодами

Ингредиенты: 10 кг говядины (кострец), 100 г сахара, 100 г ягод можжевельника, 500 г соли.

Для копчения взять нижние части бедра говядины, разрезать на куски, промыть и слегка просушить. Ягоды можжевельника растереть вместе с солью и сахаром. Полученной смесью натереть ветчину, уложить в посолочную емкость и установить гнет. Убрать в прохладное помещение на 3 недели, в течение которых куски мяса нужно периодически перекладывать сверху вниз. По истечении положенного времени куски мяса достать, промыть и опустить в холодную воду для вымачивания. Через 14 часов достать их, развесить для просушивания в проветриваемом помещении на 12 часов, затем коптить холодным способом 3–4 недели, делая перерывы на 2 дня.

Копченая ветчина из шейной части

Ингредиенты: 5 кг свинины.

Для рассола: 5 л воды, 50 г сахара, 50 г ягод можжевельника, 10 г перца, 500 г соли.

Шейную часть свиной тушки разрезать на куски, уложить их в емкость и залить холодным рассолом.

Рассол приготовить следующим образом: опустить в кипяток растертые ягоды можжевельника, добавить соль, сахар и перец, кипятить в течение 2–3 минут, затем профильтровать и охладить. Свинина должна находиться в рассоле 2 недели, после чего ее нужно вынуть, подвесить в проветриваемом помещении для просушивания. Через 2 дня можно приступать к копчению, которое производится холодным способом в течение 2 недель, подкладывая сверху на опилки луковую шелуху, которая придаст мясу приятный аромат.

Ветчинные свиные ножки

Ингредиенты: 10 кг свинины (ножек), 5–6 зубчиков чеснока, 5 лавровых листьев.

Для рассола: 10 л воды, 100 г сахара, 10 г красного молотого перца, корица по вкусу, 550 г соли.

Свиные ножки обработать, промыть и уложить в посолочную емкость, переложив нарезанным чесноком и измельченными лавровыми листьями.

В кипящей воде растворить соль и сахар, добавить перец и корицу по вкусу, охладить. Готовым рассолом залить свиные ножки, накрыть кружком с грузом, убрать в прохладное место на 6–7 дней. Затем достать ножки из рассола, промыть, просушить и, подвесив в коптильной камере, обработать горячим дымом в течение 30 минут. Охладить, перетянуть суровой нитью, опустить в кипящую воду и варить на среднем огне 1–1,5 часа. Сушить в проветриваемом помещении в течение 2–3 дней, обернув свиные ножки сухой бумагой, чтобы мясо не пересохло.

Таким же способом можно приготовить ветчинную щековину, взятую со свиной головы.

Копченые свиные лопатки

Ингредиенты: 10 кг свинины (лопатки), 250 г ржаной муки, 3–4 лавровых листа, перец горошком по вкусу.

Для рассола: 10 л воды, перец по вкусу, 1,5 кг соли.

Мясо проветривать в течение 2–3 дней, уложить в посолочную емкость, пересыпать лавровыми листьями и перцем горошком.

Приготовить рассол: в воде растворить соль и перец, остудить. Залить приготовленным рассолом мясо, установить гнет, через 1 сутки убрать в прохладное место на 4 дня. Затем свиные лопатки достать, подвесить для просушивания в сухом теплом помещении на 5–6 часов.

Обсыпать ржаной мукой и коптить горячим способом. Дым должен обволакивать лопатки со всех сторон, при этом нужно следить, чтобы пламя не касалось мяса. Когда свиные лопатки покроются коричневато – красной корочкой, их можно считать готовыми к употреблению.

Грудинка копченая и вареная

Ингредиенты: 10 кг свинины (грудинки).

Для рассола: 10 л воды, 200 г сахара, 5 г селитры, 5 г красного молотого перца, 3 г черного молотого перца, 3 лавровых листа, 2 зубчика чеснока, 500 г соли.

Куски грудинки (уже промытой и просушенной) уложить в посолочную емкость, залить холодным рассолом (чеснок, соль, сахар и прочие специи кипятить в воде в течение 2–3 минут, затем профильтровать). Убрать в прохладное помещение, через 6 дней подвесить для просушивания в проветриваемом помещении. Спустя 12 часов грудинку можно коптить. Коптить горячим способом в течение 30 минут, затем сразу же опустить в кипящую воду и варить 1,5 часа на слабом огне.

Копченая грудинка

Ингредиенты: 10 кг свинины (грудинки), 50 г сахара, 3 лавровых листа, 4 зубчика чеснока, 100 г соли.

Для рассола: 7 л воды, 50 г сахара, 10 г красного молотого перца, 200 г соли.

Для копчения используется грудинка с небольшой прослойкой мяса, толщина жира должна быть 2–3 см.

Грудинку нарезать кусками прямоугольной формы, промыть и просушить. Приготовить посолочную смесь из соли, сахара, измельченных лавровых листьев и толченого чеснока. Этой смесью натереть куски мяса, уложить в посолочную емкость и оставить при комнатной температуре на 12 часов.

Приготовить рассол, растворив в кипящей воде соль, сахар и добавив перец. Рассол остудить и залить им грудинку, убрать в прохладное место на 7—10 дней. Затем слить его, куски свинины опустить в холодную воду и вымачивать 12 часов. Промыть в чуть теплой воде, просушить и коптить холодным способом в течение 1–2 дней. Температура дыма не должна превышать 25 ˚С. Подвесить в проветриваемом помещении для просушивания на 5–6 дней.

Замораживание и сушка плодов, ягод, грибов и овощей

Помимо привычного маринования и засолки овощей, фруктов, ягод и грибов, в домашних условиях часто применяются замораживание и сушка. При этих способах консервирования сохраняется значительная часть вкусовых, питательных и ароматических свойств продуктов. Заморозить и высушить ягоды, овощи, фрукты и грибы несложно. К тому же эти способы хранения продуктов не требуют затрат времени и средств.

Способы замораживания

Способов замораживания существует несколько.

Фрукты можно заморозить пересыпанными сахаром, в виде сока или пюре, россыпью или с сахарным сиропом. Перед обычной заморозкой сырье необходимо промыть и перебрать, высыпать тонким слоем на поднос или сито и поместить на некоторое время в морозильную камеру. После заморозки сырье нужно пересыпать в полиэтиленовые пакеты и снова убрать в морозильник на хранение.

Если вы решили заморозить ягоды вперемешку с сахаром, следует сначала промыть их, перебрать и слоями уложить в подготовленную тару, пересыпая сахаром. Также можно заморозить плоды и ягоды в натуральном соке или сахарном сиропе. В зависимости от кислотности сырья сироп приготавливайте 40 %– или 60 %-ным. При более высокой концентрации вам потребуется больше времени для замораживания. Промытые ягоды и плоды следует поместить в тару и залить соком или сиропом. Сок предварительно осветлите, а также добавьте сахар и лимонную кислоту.

Срок хранения замороженных овощей и фруктов

Плоды и ягоды	Срок хранения, в месяцах
Томаты	От 3 до 6
Сладкий перец	От 4 до 6
Цветная капуста	От 6 до 8
Зеленый лук	От 6 до 8
Абрикосы, черешня	От 8 до 12
Петрушка	От 8 до 12
Фасоль, зеленый горошек	От 8 до 12
Клубника, малина	От 8 до 12
Ревень, слива, крыжовник, смородина	От 8 до 12

Для удобства хранения замороженных овощей и фруктов

чаще всего используются брикеты или полиэтиленовые пакеты. Упаковывая сырье, необходимо тщательно следить за тем, чтобы оно не контактировало с воздухом. Срок хранения пищевых продуктов зависит от температуры воздуха в морозильной камере или холодильнике: при – 6 ˚С плоды и овощи хранятся около 3–4 дней, а при —18 ˚С – от 4 до 12 месяцев в зависимости от вида сырья.

Замороженные свежие плоды, ягоды и овощи

Замораживание считается одним из самых эффективных способов хранения в домашних условиях свежих ягод, фруктов и овощей. В отличие от других способов консервирования при замораживании сохраняется большая часть питательных, вкусовых и ароматических веществ. Также его преимуществом является незначительное изменение химического состава продуктов: при данном способе сохраняется около 87 % витамина С.

Для замораживания фруктов, ягод и овощей в домашних условиях используются холодильники и морозильные камеры. При температуре – 12–25 ˚С можно быстро и равномерно заморозить продукты и обеспечить их хранение в течение нескольких месяцев.

Преимуществом быстрого замораживания является то, что при нем в межклеточных пространствах растительного сырья образуются довольно мелкие кристаллы льда, которые незначительно повреждают ткани при оттаивании. Размораживание после медленного замораживания может привести к серьезным повреждениям тканей продуктов и обильному выделению сока.

Для того чтобы достичь быстрой заморозки, следует разложить продукт тонким слоем или выставить минимальную температуру (в зависимости от марки холодильника). Вообще желательно отбирать для заморозки самые мелкие плоды, так как в них сохранится большее количество полезных веществ.

Помните, что качество замороженного продукта напрямую зависит от качества используемого сырья.

Прежде чем приступить к заморозке, тщательно переберите фрукты, овощи и ягоды, удалите поврежденные, отложите самые крепкие и сочные. Постарайтесь заложить сырье в морозильную камеру не позднее чем через 2 часа после сбора. Наиболее подходящими считаются ягоды и фрукты, находящиеся в стадии потребительской зрелости. Овощи рекомендуется собирать в начальной стадии зрелости, так как после заморозки их лучше

всего подвергать тепловой обработке.

Перед замораживанием овощи, фрукты и ягоды нужно рассортировать, очистить, тщательно помыть, подсушить на сите. Для сохранения окраски овощей можно бланшировать их в течение нескольких минут в кипятке, а затем сразу же остудить, окунув в холодную воду.

Ягоды часто замораживают россыпью. Для этого подготовьте ягоды и рассыпьте их на противне или сите, после чего поставьте в морозильное отделение на несколько часов. Замороженный продукт пересыпьте в полиэтиленовые пакеты, завяжите их и поместите обратно в морозильную камеру.

Чаще всего замороженные продукты хранятся в полиэтиленовых пакетах или брикетах. Хранение в полиэтиленовых пакетах имеет свои преимущества: при таком способе влага не испаряется, а качество продукта сохраняется.

Для изготовления брикетов применяются самые разнообразные формы: стаканчики или коробки из парафинированного картона, жестяные консервные банки без крышек, полимерные формы и т. д.

Также можно использовать стеклянные банки, но при этом надо помнить, что заполнять их лучше не более чем на 90 % объема, так как при замораживании продукты увеличиваются в объеме.

Прежде чем поместить продукты в морозильную камеру, следует тщательно их запаковать, чтобы избежать контакта с воздухом. Плохо запакованные продукты будут выделять пары, которые конденсируются и образуют снеговую шубу на стенках морозильника.

При хранении замороженных овощей, фруктов и ягод необходимо следить за тем, чтобы они не подтаивали. Размороженные продукты надо сразу же использовать, повторной заморозке они не подлежат.

В том случае, если употребление размороженных продуктов затруднительно, подвергните их тепловой обработке, остудите и снова заморозьте.

Размораживать продукты желательно, поместив их на 30–45 минут в емкость с холодной водой.

При этом стоит избегать контакта продукта с воздухом и выделения сока. Можно использовать размораживание при комнатной температуре, но данный процесс длится довольно долго и имеет ряд недостатков: при таком способе теряется большая часть витамина С и сока, а также почти в 40 раз увеличивается рост микрофлоры.

Рекомендуется размораживать продукты, положив их на

нижнюю полку холодильника, где поддерживается температура около 4 ˚С. Процесс оттаивания займет от 5 до 8 часов.

Замороженные в свежем виде овощи размораживать не стоит, желательно сразу же подвергнуть их тепловой обработке. Следует заметить, что ее продолжительность уменьшится в 2 раза.

Замороженные пюре и соки

Замораживание пюре и соков из овощей, фруктов и ягод часто используется при домашнем консервировании. Это позволяет не подвергать продукты дополнительной тепловой обработке.

Для замораживания пюре и соки готовьте так же, как и обычно. Можно добавить сахар, соль и специи по вкусу, а после размораживания использовать продукт как готовое блюдо.

Замораживание зелени

Для замораживания в домашних условиях наиболее подходящей считается зелень петрушки, сельдерея и укропа.

Укроп рекомендуется замораживать в начале лета. Так как он используется при приготовлении блюд в малых количествах, можно сделать заготовку на несколько месяцев. Перед замораживанием переберите зелень, тщательно промойте ее, несколько раз меняя воду, слегка подсушите и выложите в форму. Можно укладывать укроп в брикеты или замораживать его связанным в небольшие пучки.

Чтобы укроп не смерзся в общую массу, веточки или пучки следует замораживать по отдельности, а затем перекладывать в брикет, слегка приминая рукой.

Зелень петрушки и сельдерея замораживайте по такой же технологии или мелко нарубленными – вкусовые качества продукта при этом не меняются.

Замораживание грибов

Замораживание грибов является одним из самых популярных видов консервирования этого продукта.

При заморозке грибы сохраняют свой вкус, цвет, запах и питательную ценность. Единственным недостатком такого способа заготовки можно назвать то, что после тепловой обработки замороженные грибы теряют большую часть своего объема. Для того чтобы уменьшить объем грибов перед заморозкой, рекомендуется предварительно обжарить или

отварить их.

Самыми подходящими для заморозки считаются шампиньоны, белые грибы, подосиновики, маслята и рыжики, а также те грибы, которые не содержат кислого или горького млечного сока.

Перед заморозкой свежих грибов необходимо тщательно их очистить, обрезать ножки и промыть в холодной проточной воде. После этого рекомендуется обсушить грибы на полотенце, нарезать тонкими ломтиками и разложить небольшими порциями по полиэтиленовым пакетам. При этом учитывайте, что в одном пакете должно быть столько грибов, сколько вы собираетесь использовать за один раз, чтобы не подвергать их вторичному замораживанию.

Подготовленные таким образом грибы могут храниться более 6 месяцев. Перед употреблением их не стоит размораживать – выложите грибы прямо в кастрюлю или на сковороду.

Заморозить можно и грибы, отваренные в воде или собственном соку.

Для того чтобы грибы сохранили свой вкус и запах, при варке добавьте в воду небольшое количество соли. Опускайте грибы в кипящую воду и варите около 10–20 минут в зависимости от вида грибов.

Больше питательных веществ сохраняется у грибов, отваренных в собственном соку. Этот процесс больше напоминает обжаривание: подготовленные грибы выкладываются в глубокую сковороду или сотейник и прогреваются на медленном огне до уменьшения первоначального объема в 3–5 раз. При нагревании посуды до 70–80 °С грибы начинают выделять сок и обжариваются в нем.

Часто для замораживания применяются грибы, жаренные без добавления соли и специй. Перекладывать в полиэтиленовые пакеты их стоит только после полного остывания.

Сушка плодов, ягод, грибов и зелени

Сушка считается легким, нетрудоемким и наиболее дешевым способом консервирования. При этом уничтожаются все микроорганизмы, так как из плодов, ягод, грибов и зелени удаляется большая часть воды, необходимой для их жизнедеятельности. Во время сушки прекращаются все биохимические процессы, замедляется деятельность ферментов и повышается концентрация клеточного сока.

Чтобы получить качественные высушенные плоды, ягоды, грибы и зелень, необходимо тщательно выбирать сырье. Перезревшие, как и недозревшие, ягоды и плоды непригодны для сушки. Оптимальной для сушки считается стадия потребительской зрелости, а зеленый горошек и фасоль лучше всего подготавливать данным способом к хранению, когда они находятся на начальной стадии зрелости

Прежде чем приступить к сушке, сырье следует хорошо подготовить. Для этого плоды, ягоды, зелень и грибы переберите и рассортируйте по величине (в том случае, если они будут засушены целиком).

После этого их надо промыть в проточной воде. Можно добавить при этом небольшое количество столового уксуса (1 столовую ложку на 1 л воды) или питьевой соды (примерно 5–6 г на 1 л воды).

Так вы удалите с поверхности плодов остатки ядохимикатов, которые применялись во время их роста.

Далее срежьте несъедобные части растений (плодоножки, наружные листья, кожицу), еще раз промойте плоды и нарежьте, если это требуется, соломкой, кружками или брусочками, что увеличит площадь испарения и, следовательно, ускорит сушку.

Чтобы во время данного процесса сырье не потемнело, можно его отбелить с помощью вымачивания в растворе лимонной кислоты или соли, приготовленном из расчета 5—10 г на 1 л воды.

Светлые плоды для ускорения сушки и сохранения окраски проварите в течение нескольких минут в сахарном сиропе. Нарезанные грибы желательно бланшировать.

Плоды и ягоды с кислым вкусом рекомендуется засахарить до сушки – так они станут более сладкими и сохранят естественный цвет. К тому же с помощью этого метода можно ускорить процесс сушки. Промытые и перебранные ягоды нужно залить подготовленным сахарным сиропом (200 г сахара на 1 л воды) и оставить в холодном месте на 6–8 часов.

После этого ягоды надо откинуть на дуршлаг, слить сироп, подогреть его и снова залить сырье. Через 6–8 часов сироп следует нагреть до кипения еще раз, вместе с ягодами или плодами. После такой обработки ягоды необходимо еще раз откинуть на дуршлаг и рассыпать на чистой ткани тонким слоем.

Вы можете сушить ягоды или плоды на солнце.

Для этого желательно использовать сита из нержавеющего металла размером примерно 80 см в ширину и 150 см в длину, с деревянными бортиками высотой 5–7 см. Для большего удобства рекомендуется прикрепить к ситу ножки – это позволит обеспечить лучший приток воздуха.

Плоды и овощи можно сушить, нанизав их на нитку, а зелень – связав в пучок.

Для хранения подходят только тщательно просушенные фрукты, овощи, грибы и зелень. Прежде чем расфасовать продукт, его следует внимательно осмотреть, так как даже самый маленький непросушенный кусочек может стать причиной возникновения плесени. Фрукты и овощи после сушки рекомендуется выложить в сухую емкость и оставить на 2 дня для того, чтобы влажность продукта выровнялась. Только после этого раскладывайте подготовленный продукт по банкам. Желательно использовать емкости из светонепроницаемого стекла и герметично их укупоривать.

В домашних условиях может применяться и искусственная сушка – в духовке газовой или электрической плиты. Предварительно рекомендуется слегка подвялить плоды и ягоды. Для этого следует расстелить на противне белую чистую бумагу, рассыпать подготовленное сырье и поставить на самую верхнюю полку в духовке. Через некоторое время противень можно опустить ниже. При сушке дверца духовки должна быть слегка приоткрытой, иначе плоды и ягоды запекутся.

Хорошо высушенные плоды и ягоды не должны выделять сок, а также ломаться при сжатии. У абрикосов, сливы и вишни косточка должна легко отделяться от эластичной мякоти при скручивании.

Сушка овощей – более трудоемкий и ответственный процесс, так как они содержат в своем составе меньше сахаров.

Сушить можно и грибы, например опята, сморчки, лисички, зонтики и все трубчатые. Мыть грибы перед сушкой не надо, лучше ограничиться тщательной очисткой кисточкой, мягкой тряпкой или небольшим кусочком поролона от грязи, травы и листьев.

Мелкие грибы можно сушить целиком, крупные желательно разрезать на несколько частей. Белые грибы надо сушить, отделив

шляпки от ножек.

Существует несколько видов сушки грибов, используя каждый из которых следует соблюдать некоторые правила.

Нельзя прерывать процесс сушки грибов. Во время сушки необходимо поддерживать в помещении постоянную температуру воздуха.

Желательно следить за тем, чтобы влажные испарения удалялись, а свежий воздух на протяжении всего процесса сушки беспрепятственно поступал к грибам.

В начале сушки грибы следует подвялить при температуре 40–50 ˚С, затем подсушить до готовности при 60–80 ˚С. Следите за тем, чтобы температура воздуха не превышала 95 ˚С, иначе грибы потеряют свой естественный вкус, цвет и запах.

Если вы не нарушите ни одного правила во время сушки, то грибы будут эластичными и легкими.

Хранить их можно около 2 лет в мешочках из хлопчатобумажной ткани, стеклянных или жестяных банках с плотно закрывающимися крышками.

Из сушеных грибов легко приготовить более универсальный продукт – порошок, который может быть использован в качестве добавки, придающей различным блюдам пикантный вкус и приятный аромат.

Для его приготовления необходимо более тщательно высушить грибы – до той консистенции, когда их можно будет без труда раскрошить. Затем надо измельчить грибы до порошкообразного состояния в кофемолке или кухонном комбайне.

Хранить порошок из высушенных грибов рекомендуется в стеклянных, плотно закрывающихся банках или бутылках небольшого объема в прохладном сухом месте.

Срок хранения – около 3 лет.

Сушка грибов

Для сушки пригодны грибы, не имеющие горьковатого привкуса. Желательно отбирать самые крепкие экземпляры. Можно сушить грибы на свежем воздухе или в духовке, но самым приемлемым вариантом считается сушка в русской печи. Главное, обеспечить постепенное течение процесса, чтобы грибы медленно избавлялись от влаги.

Следует помнить, что сушеные грибы легко впитывают посторонние запахи, поэтому их не рекомендуется хранить рядом со специями или сильно пахнущими продуктами.

Большое количество сушеных грибов можно хранить в

пакетах из плотного полиэтилена, а также в застеленных целлофаном металлических, деревянных или картонных ящиках.

Если во время хранения сушеных грибов в емкости забрались насекомые – вредители, рекомендуется сразу же продезинфицировать продукт. Для этого следует рассыпать грибы на противне, поставить в разогретую до 60–70 ˚С духовку и оставить на 25–30 минут.

Виноделие

Общие приемы приготовления вин

Виноделие своими корнями уходит в глубокую древность. Мастера – виноделы тщательно сохраняли секреты изготовления драгоценных напитков, передавая их следующим поколениям, которые открывали новые тайны этой профессии.

Как только человек изобрел вино, оно очень скоро обрело популярность. Напиток применялся в разных целях: его использовали в религиозных церемониях, употребляли во время различных праздников, а также как целебное, успокоительное и обеззараживающее средство. Самые древние цивилизации знали вино и ценили его как прекрасный дар природы.

Настоящее вино – результат брожения виноградного сока. Это очень сложный процесс, в результате которого образуется огромное количество химических соединений (около 600). Все эти компоненты входят в состав напитка. Несмотря на то что они присутствуют в очень малых количествах, эти вещества играют большую роль в создании вкусовых и ароматических качеств вина. Их пропорции различны, и именно они определяют тот или иной сорт вина, отличая его от остальных.

Искусство приготовления этого напитка – процесс творческий и в то же время подчиненный строгой технологии. Подобно живому существу, вино рождается, зреет и при неправильном обращении с ним может погибнуть.

Основной состав вина следующий: 80 % – это биологически чистая вода, полученная виноградом непосредственно из земли; 8,5—15 % – этанол (спирт, образовавшийся в результате брожения сахара); кислоты, перешедшие в вино из винограда (виннокаменная, молочная, лимонная). Эти компоненты играют основную роль в создании вкусовых качеств вин. Кроме того, в их состав входят остаточный сахар, фенольные составляющие, определяющие цветовую гамму напитка, ароматические вещества, в различных винах присутствующие в разной концентрации, и питательные вещества, влияющие на пищевое качество вина.

Вино обладает очень многими полезными свойствами, и его употребление в умеренных количествах оказывает оздоровительное воздействие на организм, не говоря уже о том, что вкус вина просто доставляет удовольствие.

Современные исследования показали, что некоторые вина обладают качествами, способствующими предупреждению ряда болезней. Например, проценаиды, присутствующие в вине, оказывают защитное действие на стенки сосудов, повышая их проницаемость и предотвращая атеросклероз. Они же

препятствуют увеличению холестерина в крови. Возможно, этим объясняется «французский парадокс» – низкий уровень болезней сердца среди французов, пьющих красное вино, несмотря на их любовь к пище, богатой холестерином.

Помимо этого, вина обладают бактерицидным, антисептическим и тонизирующим действием, благодаря чему врачи часто рекомендуют их людям с ослабленным организмом. Красные вина благотворно влияют на состав крови, способствуя повышению в ней гемоглобина, помогая при таких заболеваниях, как анемия. Люди, пострадавшие от действия радиации, благодаря дозированному приему таких красных вин, как, например, кагор, могут значительно поправить свое здоровье.

Стоит ли говорить, что лекарство может легко превратиться в свою противоположность, если злоупотреблять им. Придерживаясь чувства меры, можно не только избежать неприятных последствий – таких, как алкогольное отравление или пристрастие к алкоголю, – но и укрепить свое здоровье, получая к тому же большое удовольствие от прекрасного вкуса и букета высококачественных вин.

Только вина, приготовленные из винограда, считаются настоящими. Мастера домашнего виноделия делают этот напиток из садовых и дикорастущих плодов и ягод, из меда и варенья.

Классификация вин

Все существующие виноградные вина бывают двух категорий: сортовые и купажные.

Первые готовят на основе лишь одного сорта винограда, а для производства вторых используют два и более виноматериалов, то есть несколько сортов винограда.

Ароматизированные вина относят к купажным.

В российском виноделии принята классификация вин, согласно которой все они делятся на содержащие углекислоту (диоксид углерода) и так называемые тихие вина. В большую группу тихих вин входят столовые (полусладкие, сухие и полусухие); десертные (ликерные, полусладкие и сладкие), крепкие и ароматизированные.

Всего два вида винной продукции содержат углекислоту – это игристое и шампанское. Наличие углекислоты дает особое вкусовое свойство вину, которое «играет», интенсивно выделяя мелкие пузырьки углекислого газа.

Столовые вина получают в результате брожения, полного или частичного. При полном брожении получают сухие вина, при частичном – полусладкие и полусухие. Особенностью их приготовления является то, что в вино или в сусло не добавляют никаких дополнительных веществ, исключая те, которые разрешены законом, в частности спирт.

Поэтому столовые вина называют натуральными.

Полусладкие вина содержат на 100 мл 3–8 г сахара и 9—12 % об. этилового спирта.

Полусухие – 1–2,5 г сахара на 100 мл и 9—12 % об. спирта. Сухие – до 0,3 г сахара на 100 мл и 9—14 % об. спирта.

Следующая категория – крепленые вина. Для их приготовления используется этиловый спирт, в основном виноградный дистиллят и ректификат. К таким винам могут быть отнесены десертные напитки, в них содержится 12–17 % об. спирта, не менее чем 1,2 % из которых составляет спирт, полученный в результате естественного брожения, и крепкие, в которых около 17–20 % об. спирта, в них присутствует не меньше 3 % спирта естественного брожения.

В крепких винах количество сахара достигает 1– 14 г на 100 мл. Это портвейн, малага, херес, мадера и марсала.

Если крепленые и натуральные вина содержат 2– 35 г на 100 мл сахара и 12–17 % об. спирта, то они называются десертными.

В полусладких десертных винах содержится сахара 5—12 г на

100 мл, а спирта в них 14–16 %.

В сладких – 14–20 г сахара на 100 мл и 15–17 % об. спирта.

Ликерные содержат сахара 21–35 г на 100 мл и 12–17 % об. спирта (малага, мускатные и токайские вина).

В шампанском, как правило, содержится от 10,5 до 12,5 % об. спирта.

Количество сахара делит шампанское на брют (в нем содержится до 1 г сахара на 100 мл), сухое (до 3 г на 100 мл), полусухое (до 5 г на 100 мл), полусладкое (до 8 г на 100 мл) и сладкое (до 10 г сахара на 100 мл).

Игристые вина подразделяются на следующие виды:

– красные – в них содержится 11–13,5 % об. спирта и 7–8 г сахара на 100 мл;

– розовые – 10,5—12,5 % об. спирта и 6–7 г сахара на 100 мл;

– мускатные – 10,5—12,5 % об. спирта и 9—12 г сахара на 100 мл;

– шипучие – 9—12 % об. спирта и 3–8 г сахара на 100 мл.

Процентное содержание спирта в ароматизированных винах обычно составляет 16–18 %, тогда как сахара в них 6—16 г на 100 мл.

Вина различаются также в зависимости от окраски: они могут быть белыми, розовыми и красными. Французы, например, считают, что утолять жажду нужно белым вином, тогда как красное приносит наслаждение, а розовое создано для любви.

Бутылочные вина высокого качества всегда кристально прозрачны, так же как и бочковые. Это свойство зависит от наличия или отсутствия в напитке мелких частиц, появление которых не только отрицательно сказывается на внешнем виде, но и говорит о низком качестве вина.

Ординарные вина уступают марочным, при этом качество коллекционных вин самое высокое.

Существуют специальные вина, которые получают с применением особых технологий, у них очень характерные букет и вкус. К этой группе можно отнести ароматизированные вина (кагор, малага, херес, токай, марсала, мадера), а также игристые и некоторые другие.

Аромат и вкус. качества вин

Каждый конкретный вид вина обладает своим ароматом, то есть характерным приятным запахом, возникающим в результате испарения с поверхности напитка летучих веществ разного происхождения. Букетом называют многосоставный аромат вин, прошедших длительную выдержку. Это целый комплекс сложных эфиров, альдегидов, высших спиртов, ацеталей и других ароматических веществ.

Напитки с ярко выраженным букетом носят название букетистых вин. На создание букета влияет множество факторов. В частности, при доступе кислорода к напитку в процессе выдержки получается так называемый букет бочковой выдержки. Букет бутылочной выдержки можно получить только в том случае, если вино выдерживалось в герметичной таре.

Среди типов ароматов вин выделяют следующие: винный, смолистый, мускатный, цветочный, медовый, виноградный, плодовый, мадерный, окисленный и хересный.

В культуре виноделия сложились определенные представления о том, какими ароматами должны обладать различные категории вин. В соответствии с этим критерием напиток может обладать типичным или нетипичным ароматом.

Ароматы могут различаться по интенсивности, например слабый, умеренный, сильный и яркий.

Такой критерий, как сложение аромата, требует гармонии между всеми разнообразными компонентами напитка. Если все составляющие сосуществуют гармонично, то говорят о положительном сложении аромата. Он характеризуется слаженностью, развитостью, сформированностью, сложностью. При отрицательном сложении констатируют такие свойства аромата, как простота, навязчивость, резкость, сырость, острота, негармоничность, грубость, разлаженность.

Ароматизированные специальные вина имеют аромат, определяющийся включенными в напиток добавками.

Вкус вину придают как летучие, так и нелетучие вещества. Напиток оценивается с точки зрения вкуса по таким свойствам, как полнота, сладость, спиртуозность, кислотность, терпкость и сложение (то есть гармония).

Полнота вкуса обусловлена совокупностью ощущений терпкости, сладости и кислотности. Вкус вина с точки зрения его полноты может быть определен как легкий, гармоничный, тонкий, округленный (то есть мягкий и немного бархатистый), экстрактивный, полный, тельный, густой и масляный или пустой,

тяжелый, бестельный, неуклюжий.

Сладость винной продукции определяется концентрацией сахара. Она бывает как положительной, так и отрицательной. При отрицательной концентрации вино становится слащавым или приторным. Легкий, медовый, гармоничный и благородный вкус отмечают при положительной концентрации. Степень содержания этилового спирта в вине может быть различной, она называется спиртуозностью. Спирт определяет жгучесть вкуса напитка.

Кислотность определяется присутствием в вине различных кислот – таких, как винная, молочная, яблочная и лимонная.

В зависимости от того, обладает ли напиток приятной, умеренной кислотностью или она недостаточна, вино подразделяется соответственно на свежее и плоское.

Энотанин придает продуктам виноделия терпкость, он в значительной мере влияет на общую экстрактивность напитка. Терпкость вкуса может быть определена как положительная (у вина вкус мягкий, терпковатый и бархатистый), и как отрицательная (вкус жидкий, водянистый, пустой, вяжущий, грубый, терпкий и жесткий).

Все многообразие вин по вкусовым качествам представлено несколькими основными типами. Это напитки с винным, виноградным, плодовым, медовым, смолистым, мадерным и хересным типами вкуса. В зависимости от его интенсивности выделяют слабый, умеренный и сильный вкусы.

Такой показатель, как гармоничность, или сложение, вина определяется соразмерностью всех характеристик вкуса в целом.

Вино называют водянистым, или жидким, если в нем недостаточное процентное содержание спирта, малая кислотность и низкая экстрактивность. Напиток определяют как резкий, если он не гармоничен, имеет высокую спиртуозность, излишнюю кислотность.

Для старых десертных вин характерно высокое содержание глицерина, они высокоэкстрактивны, имеют тяжеловатый, но гармоничный вкус – это густые вина.

При дегустации большинства вин существенной составляющей вкусовых ощущений является послевкусие (кратковременное сохранение ощущения вкуса после проглатывания напитка).

Высокое качество вина – это гармония, соответствие всех составляющих: аромата, вкуса, окраски. Гармония напитка в целом опирается на гармонию отдельных его свойств: вкуса и аромата.

С этой точки зрения вино характеризуется с одной стороны как тонкое, гармоничное, изысканное, слаженное, круглое, а с

другой – как ординарное, негармоничное, разлаженное, простое, усталое и грубое.

Как правило, выдержка способствует гармонизации вина. Ординарные вина считаются готовыми к употреблению в возрасте от 3 месяцев до 1 года, они не подвергаются дальнейшей выдержке. При их приготовлении используют виноград как одного сорта, так и нескольких.

Высококачественными считаются марочные вина. Они вырабатываются с помощью специальной технологии и выдерживаются. Для их производства берут только один сорт винограда или несколько специально утвержденных, выращенных на определенных территориях сортов.

К марочным винам предъявляются определенные требования. Этот вид вин должен иметь постоянные и неизменные характеристики, присущие каждой отдельной марке, обладать высокими вкусовыми качествами, определяющимися сортом винограда, специальной технологией, сроками выдержки. Обычно такие вина выдерживаются 1,5–4 года и более, что зависит от типа конкретного напитка.

Проведение дегустации вина позволяет дать оценку его качеству. Любое вино рождается, созревает, стареет, затем в нем начинают постепенно происходить процессы отмирания. Происходят изменения окраски, химического состава, утрата характерных качеств, наблюдается выпадение осадка, вкус и запах становятся неприятными. Скорость протекания этого процесса у разных вин несколько отличается. Быстро проходят процессы разрушения у столовых вин, несколько медленнее – у десертных и крепких вин.

Шампанское и белые столовые вина живут 3–5 лет, десертные – 18–20 лет, высокосахаристые (ликерные) и крепкие вина могут не стареть более 100 лет.

Алкогольные напитки

Из вина готовят горячие напитки: глинтвейн, а также пунш и грог. Вкус их мягче из – за того, что при нагревании утрачивается часть алкоголя. Своеобразие этим напиткам придают специи, сахар и мед.

Слово «глинтвейн» переводится как «пылающее вино». Этот напиток готовят, как правило, из сухого легкого красного вина, лучше молодого, содержащего 8,5—12,5 % спирта, добавляют пряности, сахар и сок лимона.

Готовить напиток из выдержанных или старых дорогих вин не имеет смысла, более того, это расценивается как дурной вкус. Для приготовления глинтвейна иногда берут белое вино и в нем растворяют мед, сочетая его с яблоками, добавляют пряности по вкусу.

Глинтвейн полезен, и его используют при респираторных заболеваниях, так как он хорошо согревает и помогает быстро восстановить здоровье.

Чаще глинтвейн готовят в холодное время, зимой, когда хочется согреться.

Пунш до настоящего времени готовили, сочетая 5 основных определенных компонентов, что отразилось в его названии (древнеиндийское слово «пунш» означает «пять»). Но сейчас его изготовление не требует столь строгих правил: например, допускается замена рома бренди, температура также может несколько варьироваться. В любом случае пунш остается очень крепким напитком, содержащим до 30 % спирта.

Грог – напиток, изготавливаемый из рома или коньяка. В него добавляют сироп, кофе или крепкий чай, ликер, горячую воду и дольки любых цитрусовых.

Из вина готовят такие спиртные напитки, как коньяк и арманьяк, а также разнообразные спиртные напитки, которые производятся в регламентированных регионах. Это «Лангердка», «Кото де ля Луар», «Фин де Бордо», «Фожера», ««О де ви» из Актитен», «Кот дю Рон», «Бургунди», «Савойи», «Бюже», «Марны», «Франш – Конте Прованса», «Сантр – Эст».

Спиртные напитки могут быть выработаны из выжимок. Так, во многих винодельческих регионах твердые фракции, остающиеся при производстве вина, подвергают процессу дистилляции и получают этот продукт.

Общепринято к категории алкогольных напитков относить виноградные вина и водку, так как они содержат алкоголь, но у этих напитков больше различий, чем общих свойств. Пищевые,

вкусовые качества, так же как и воздействие на организм человека при этом не равноценны, и эта разница оказывается в пользу виноградного вина.

Общие принципы приготовления вина

Как уже было упомянуто, настоящее вино делают только из винограда.

К техническим сортам винограда, идущим на вино, предъявляются следующие требования: они должны иметь способность к значительному накоплению сахара, невысокую кислотность, разные сроки созревания и легко поддаваться переработке.

В производстве белых вин используют сорта винограда с повышенным содержанием кислот и ароматических веществ, тогда как для красных применяют виноград с высоким содержанием фенольных соединений и естественных красителей. Для ликерных и десертных вин берут ароматные сорта с высоким содержанием сахара. Крепкие вина производят из высокосахаристых сортов, но с низким содержанием кислот и с повышенным процентным содержанием фенольных и экстрактивных веществ.

Ароматизированные вина изготавливают с введением каких – либо специальных добавок. В их производстве используют смешение виноматериалов, сахарного сиропа, виноградного спирта или ректификата, различные ароматизирующие настои. В такие вина также добавляют и эссенции (эфирные масла, растворенные в спирте), ароматические спирты, душистые вещества, бальзамы и витамины. К самому распространенному типу ароматизированных вин относят вермут.

Вина, произведенные совсем без добавок, обычно называются натуральными. Как правило, это сухие и полусухие вина.

Весь процесс изготовления вина состоит из двух этапов. Это первичное виноделие, во время которого происходит первоначальная обработка винограда, в результате чего получают молодое вино. На втором этапе подготовленный виноматериал проходит дальнейшую обработку, выдерживается в течение определенных сроков и разливается в бутылки.

В первичном виноделии виноград проходит дробление, а затем прессование. (При производстве шампанского иногда прессуют грозди, минуя процесс дробления.)

Для сусла, получаемого из ягод при применении легкого отжима и для вина, из него приготовленного, используют специальное название – «самотек».

При производстве белых вин из мезги (измельченные ягоды) быстро выделяют сусло, и такой технологический процесс называется «переработка по белому способу». Самотек,

полученный при первом давлении, используется для изготовления высококачественных напитков, следующие же прессовые фракции идут на производство ординарного вина.

Когда производят «переработку по красному способу», то из кожицы окрашенных ягод извлекают красящие вещества. Для этого прибегают к нагреву мезги, ее спиртованию и брожению и к другим приемам извлечения красящих веществ.

В производстве вин для подавления микроорганизмов издавна применяют сульфитирование сусла, для чего вводят некоторое количество двуокиси серы.

Этот прием стабилизирует вино, делает его способным храниться. После этого сусло проходит стадию осветления и брожения. Процесс брожения может проходить на природных дрожжах или с использованием чистой культуры винных дрожжей.

Для получения сухого вина сахар полностью сбраживают, а для получения сладких и полусладких вин прибегают к принудительной остановке брожения с помощью тепла, холода или спиртования.

Когда брожение закончено, вино осветляют и переливают для того, чтобы «снять с дрожжей». В процессе переливания смешивают вина, относящиеся к одному типу и сорту. Период, когда брожение закончено, но вино еще не перелито, называется периодом «формирования вина».

Для изготовления специальных вин применяют особые технологии.

На завершающем этапе производства молодое вино выдерживают, и когда оно приобретает зрелость, его направляют на розлив, который проводится с помощью автоматических линий, практически без доступа воздуха к напитку.

Технология виноделия в домашних условиях

Для того чтобы приготовить домашнее вино, нужно иметь пастеризованные или свежие соки, но они не должны быть подсахаренными или разбавленными водой. Состав питательных и вкусовых веществ в них почти такой же, как и в свежих фруктах и плодах. Соки нужно делать только из вполне спелых плодов, потому что незрелые повышают кислотность и не придают характерной окраски вину. Из перезревших плодов и ягод трудно выжать сок, который к тому же плохо осветляется и фильтруется. Испорченное сырье использовать нельзя.

Сок можно получить с помощью шнековой и электросоковыжималки, винтового пресса. Инструменты и приспособления должны быть сделаны из нержавеющей стали.

Обычную мясорубку использовать нельзя, потому что соли железа, попадая в сок, отрицательно влияют на его цвет и вкус.

Такие ягоды, как малина, крыжовник, рябина, слива, облепиха, брусника, клюква, черная смородина, которые не очень легко отдают сок, нужно предварительно нагреть до 70 °С, добавить 10–13 % воды и выдержать их при такой температуре в эмалированной посуде около 20 минут. Без охлаждения из этих плодов отжимают сок. Можно повысить выход сока, если плоды измельчить.

Количество и качество сока можно повысить, если мезгу предварительно подвергнуть подбраживанию.

Подбраживание

В бочку или в эмалированное ведро помещают мезгу; в мезгу добавляют холодную кипяченую воду и разводку дрожжей, после перемешивания массы тару закрывают марлей, потом крышкой. Массу следует выдерживать сутки при температуре 17–25 °С.

При всплывании мезги ее перемешивают. Спустя 48–60 часов можно уже получить сок, отжав мезгу. Его нужно пастеризовать (довести до 80–85 °С) и сразу разлить в чистые, ошпаренные стеклянные банки. Банки следует закупорить крышками и опять пастеризовать (температура – 85 °С) в течение 15–20 минут.

В стеклянные бутыли объемом 10–15 л налить сок, добавить сахарный песок, разводку дрожжей и воду. Сахар растворить, тщательно перемешивая смесь. Необходимо оставить около 20–25 % объема бутыли для того, чтобы избежать перелива смеси

при брожении.

Бутыль закупорить ватной пробкой, обернутой марлей. Углекислота, выделяющаяся при брожении, сможет выходить через такую самодельную пробку.

Бутыль необходимо затемнить, для этого ее нужно обернуть бумагой.

Лучшая температура для брожения 17–20 °С, при ней этот процесс закончится через 30–40 дней, углекислый газ перестанет выделяться и полученный продукт – сброженное плодово – ягодное сусло – постепенно осветлится.

Приготовление дрожжевой разводки

Как правило, на поверхности ягод и плодов есть дикие дрожжи. Их следует сохранять, так как они обладают очень высокой бродильной способностью.

Чтобы приготовить разводку, достаточно взять кожицу 5–8 яблок, на которой необходимо максимально сохранить восковой налет, содержащий дрожжевые клетки. Приготовить сироп, растворив 150–200 г сахара (неотбеленного) в 1 л воды. В стеклянную банку положить кожицу яблок, налить сироп. В эту же банку желательно добавить раздавленные с помощью деревянного пестика немытые, но отборные, неповрежденные ягоды вишни, смородины, крыжовника. Их можно заменить столовой ложкой изюма.

Все нужно перемешать и выдержать смесь в течение 3–4 дней в условиях комнатной температуры. Через 2–3 дня должны появиться явные признаки брожения.

Если такие признаки не обнаружены, то следует ввести в смесь в небольшом количестве хлебопекарные прессованные дрожжи.

При желании хлебопекарные дрожжи допустимо вводить одновременно с дикими. В этом случае берут треть брикета прессованных дрожжей, разводят их в 250 г кипяченой теплой воды (25–27 °С) и вливают в банку с яблочной кожицей. Начала брожения можно ожидать через 2 дня.

Полученную разводку можно добавлять в плодово – ягодное сусло. Но ее нужно готовить заранее, за 5—10 дней до того, как будет готово сладкое плодово – ягодное сусло. Необходимое количество разводки определяют относительно объема сусла. На 10 л готовят 0,4–0,5 л дрожжевой разводки.

Брожение сусла

Со дня внесения дрожжевой разводки проходит 2–3 дня, когда сладкое сусло начинает бурно бродить, а через 25–30 дней брожение уже заканчивается. Начинается этап осветления молодого вина, длящийся 10–20 дней, при этом на дно выпадают дрожжи и осадок.

Когда вино готово, нужно очень осторожно перелить его в стеклянную бутыль или эмалированную кастрюлю, не допуская попадания осадка. Для этого можно прибегнуть к помощи тонкого шланга из резины. Чтобы вино по шлангу самотеком перелилось в другую емкость, нужно поместить бутыль выше (например, на стол), чем емкость, в которую следует слить прозрачное вино.

Один конец шланга опускают в средний слой вина, другой – в сосуд, стоящий на полу или на стуле, предварительно затянув ртом небольшое количество вина в трубку.

Молодое вино лучше всего хранить в бутылках объемом 0,5–0,75 л, наполняя их почти до самой пробки, оставляя незаполненное воздушное пространство высотой примерно в 3 см. Для хранения вино желательно поместить в прохладное место, в противном случае его нужно пастеризовать 5 минут (температура пастеризации 60–65 °С).

Если предполагается проводить пастеризацию (пастеризуют закупоренные бутылки), то воздушное пространство между вином и пробкой требуется увеличить.

Крепость полученному напитку придает спирт, который образуется из сахара при сбраживании. Чем больше было добавлено сахара, тем крепче получится вино. При добавлении на 1 л 20 г сахара крепость вина повышается на 1°. При расчете количества сахара нужно не забывать, что он уже содержится в ягодах и плодах, поэтому его добавляют несколько меньше.

Кроме того, в вине должна присутствовать кислота – около 6–7 г на 1 л. Уменьшать кислотность можно с помощью добавления воды еще до брожения, в плодово – ягодный сок.

1 л сока черники, яблок, ежевики содержит 8 г кислоты, шиповника – 19 г, черной смородины – 26 г, земляники – 12 г, красной смородины – 23 г, клюквы – 24 г, облепихи – 28 г, садовой рябины – 23 г, терна – 35 г, малины – 14 г, крыжовника – 16 г, вишни – 18 г, сливы – 10 г.

Исходя из этого можно сделать расчет, какое количество воды нужно добавлять в 1 л плодово – ягодного сока, чтобы полученное вино содержало 6–7 г кислоты на литр.

Так, например, сок крыжовника содержит в 1 л 16 г кислоты, в вине же ее должно быть 7 г. Учитывая, что при брожении утрачивается часть кислоты, то в расчет нужно взять ее содержание за 8 г. Чтобы добиться содержания кислоты в 1 л

вина, равного 8 г, нужно в поллитра сока добавить пол – литра воды. При этом нельзя забывать, что в вино еще 3 раза будет прибавляться разбавленный водой сахар. Все это нужно иметь в виду при расчете общего количества, а значит, в первый раз ее необходимо брать несколько меньше.

Домашнее вино из винограда

В настоящее время вина промышленного производства, как правило, закрепляют спиртом, к ним добавляют ароматизаторы и красители, при этом натуральные вина очень дороги. Поэтому виноградное вино отличного качества, созданное, как говорится, с душой и со знанием некоторых тонкостей в домашних условиях, поможет решить эту проблему.

Существует несколько правил, которые приходится выполнять, если вы рассчитываете получить первоклассное вино.

Прежде всего это качество винограда, используемого под вино. Ни перезрелый, ни недозрелый виноград не пригоден для создания настоящего качественного вина. Также испортит его и потрескавшийся, со следами болезней и гнили материал.

Если попадется даже одна подгнившая кисть, исправить вино будет уже невозможно.

Словом, если нужно сделать обычный напиток, то можно довольствоваться сырьем второго сорта, но вина, которое вас по – настоящему порадует, вы не получите.

Сорта для вина можно брать только винные. Это, например, Саперави северный, Восторг, Фестивальный, Регент, Кеша–1 и др. Такие сорта, как Лидия и Изабелла, считаются неподходящими, потому что в их ягодах много слизи, а сока относительно мало, в шкурках содержится много кислоты. Сорт Изабелла, к тому же был признан канцерогенным, и европейский кодекс виноделов запретил его. Сок винограда этого сорта обезвреживается только после того, как пройдет пастеризацию.

Сок должен быть достаточно сладким, его сахаристость не должна падать ниже 20 %. Если он окажется недостаточно сладким, то вино получится неустойчивым из – за того, что в нем образуется мало спирта. Это может произойти, когда используют не полностью вызревшие грозди, хотя даже в сок из окончательно вызревшего винограда приходится добавлять 200–400 г сахара на 10 л.

Если эту норму превысить, то сильное брожение также отрицательно отразится на качестве вина. Кроме того, в сахаре белого цвета присутствует отбеливатель, который нарушает процессы брожения.

Тару нужно подготовить, чтобы она была стерильна. Для определения чистоты тары и одновременно для обеззараживания издавна применяют кристаллы серы. Такой кристалл весом до 2 г нужно зажечь и опустить в тару, которую сразу же следует плотно закрыть.

Практически полное выгорание серы говорит о том, что тара стала стерильной, тогда прямо в сернистый газ, сохранившийся под крышкой, можно влить виноградный сок. Если сера не сгорела, то посуду придется отмывать кипятком и содой.

Лучше всего сбраживать сок без каких бы то ни было примесей. Для этого нужно протереть немытый виноград через сетку, отцедить мезгу через марлю или выдавить из мешка с мезгой сок с помощью гнета. Остается только добавить сахар и поставить сок для брожения. Виноград не надо мыть, чтобы на поверхности ягод сохранить дикие дрожжи.

По грузинскому и казацкому способам давленый виноград сбраживают в бочках или чанах, не отделяя сок от мезги. При таком способе своеобразная шапка, которую образует мезга, предохраняет бродящий сок от контакта с воздухом. Это важное условие для успешного прохождения процесса брожения. Но не менее важно перемешивать каждые 2–3 часа мезгу и сок, в противном случае шапка из мезги закисает и загнивает, мушки заселяют ее, и все это приводит к неустранимым потерям качества.

Такой способ сбраживания принято применять для темноокрашенных вин, тогда красители и вещества, придающие терпкость, извлекаются из мезги и переходят в сок.

Сбраживать сок удобнее в баллонах и бутылях с узким горлом. Чтобы предотвратить доступ воздуха к соку, нужно установить гидрозатвор, то есть трубку, укрепленную в горлышке бутыли и другим концом опущенную в воду, через которую будет постепенно выходить углекислый газ. Закупорить бутылки можно и с помощью резиновой перчатки или шарика, которые нужно проколоть иголкой.

Вино получится мутным, если процесс брожения будет проходить на свету, поэтому нужно полностью исключить контакт со светом. Бутыли лучше наполнять процентов на 70, иначе вино может убежать. Сок будет бродить 14–21 день. Об окончании этого процесса можно судить по прекращению появления из трубки гидрозатвора пузырьков или по тому, что прежде надутая перчатка или резиновый шарик опадут.

В это время нужно осторожно с помощью трубочки слить верхнюю, чистую часть молодого вина в пустую тару.

Оставшуюся густую часть следует выбросить.

В полученном вине еще много того, что требуется удалить и, прежде чем его можно будет попробовать, вино нужно выдержать в темноте и прохладе в течение 1–2 месяцев, разлив его по бутылкам по уровень пробки. За это время вино отстоится и даст осадок, который необходимо отделить, сцедив молодое вино. На

этом этапе еще существует возможность закисания, то есть вино не стабильно, в нем все еще мало сахара.

После завершения первого брожения для того, чтобы вино стало стабильным и чтобы придать ему крепость, в него следует добавить сахар (желательно брать не отбеленный), добавляя на каждые 10 л напитка 100 г сахара. Нужно создать условия для брожения, при которых температура не поднималась бы выше 15–17 ˚С. Необходимо опять слить вино с осадка, заливая его под пробку в чистую тару.

Сахар добавляют в вино несколько раз до тех пор, пока брожение полностью не прекратится, что означает, что в напитке выработалось оптимальное количество спирта.

Вино стабилизировалось, и теперь его можно герметично закупорить, предварительно долив до верха, и поставить на хранение. В течение года еще будет появляться небольшое количество осадка, который придется 1 раз в полгода удалять, сцеживая с него вино. После этого вино полностью готово и его можно пить.

Хранить вино нужно в темном и прохладном помещении. Здесь не должно быть никаких посторонних запахов.

В противном случае (например, если рядом хранят квашения, банки с краской вино способно впитывать их, несмотря на надежную пробку.

Плодово – ягодные вина

Виноградное вино

Ингредиенты: 10 кг винограда, 2 л воды, 2 кг сахарного песка, закваска.

Виноград собрать в сухую погоду. Ягоды перебрать, удалить гнилые и недозревшие, отделить виноград от гребней, после чего размять его толкушкой.

Косточки при этом не дробить, а гребни не измельчать. Образовавшуюся мезгу поместить в корзину под пресс для выделения из нее сока. После того как выделится весь сок, мезгу поместить в другую емкость, разбавить водой и снова прессовать.

Этот процесс повторять до тех пор, пока сок не перестанет отделяться.

Полученные соки смешать, добавить 1 кг сахара и поставить на брожение. Для процесса подбраживания лучше использовать дикие дрожжи, извлеченные из мезги. На 6–й день в напиток добавить 600 г сахара, на 10–й день – 400 г и на 14–15–й – 100 г. Через 3–4 недели, когда бурное брожение утихнет, молодое вино

процедить и дать отстояться в течение 2–3 дней, чтобы осадок выделился и осел.

После этого вино снять с осадка, процедить через плотную ткань, налить в бутылки и поставить для тихого брожения в темное место.

Через 5–6 месяцев вино снова снять с осадка, процедить и разлить по бутылкам. Выдерживать вино не менее 3 лет.

Белое вино можно приготовить из белых сортов винограда с нежным ароматом, а красное – из сортов винограда с черной или красной кожицей.

Чтобы получить десертное вино, надо применить спиртование. Для этого прибавить спирт, когда часть сахара уже перебродила.

Вино из вишни

Ингредиенты: 10 кг вишни, 2,5 кг сахарного песка, 1,6 л воды, 1 л водки, закваска.

Зрелые ягоды вишни промыть и выжать из них вишневый сок. Затем приготовить сусло. Для этого использовать вишневый сок, воду и 1,5 кг сахара.

В приготовленное сусло ввести закваску и поставить на брожение на 7—10 дней.

По окончании брожения напиток проспиртовать. После спиртования вино перемешивать веселкой до получения однородной крепости, после чего выдержать в течение 5 суток.

Затем вино профильтровать, добавить остальную часть сахара и разлить в бутылки.

Готовое вино должно быть темно – вишневого цвета с ароматом плодов свежей вишни и иметь слегка вяжущий вкус.

Вино из земляники

Ингредиенты: 10 кг земляники, 2 кг сахарного песка, 0,5 л воды, закваска.

Вино готовить так, как описано выше. Земляничное вино должно иметь красный цвет с розовым оттенком и тонкий земляничный аромат.

Вино из малины

Ингредиенты: 10 кг малины, 2,4 кг сахарного песка, 2,6 л воды, закваска.

Вино из малины готовить по приведенному выше рецепту. У вина должен быть малиновый цвет и чуть кисловатый, ягодный аромат.

Вино из облепихи

Ингредиенты: 8 кг облепихи, 1 кг сахарного песка, 3 л воды.

Ягоды облепихи перебрать, очистить и промыть. Если ягоды заморожены, то их надо разморозить. Из них приготовить сок. Чтобы уменьшить кислотность облепихового сока, добавить в него кипяченой воды и сахар. Смесь оставить для брожения. По окончании брожения готовое вино разлить по бутылкам, закупорить их пробками и поставить в прохладное место.

Через год выдержки облепиховое вино станет совершенно прозрачным, с золотистым оттенком и приобретет легкий аромат ананаса и свежего пчелиного меда. Вкус у вина станет сладковато – кислым, немного острым и освежающим.

Вино из рябины крепкое

Ингредиенты: 3,6 л рябинового сока, 0,9 л яблочного сока, 2,5 кг сахарного песка, 4 л воды.

Для приготовления яблочного сока надо взять яблоки поздних сортов. Вино готовить по принципам, изложенным выше.

Готовый напиток должен иметь светло – желтый цвет и немного горьковатый вкус.

Вино из черноплодной рябины

Ингредиенты: 8 кг черноплодной рябины, 3,5 кг сахарного песка, 4 л воды.

Ягоды рябины очистить от веточек и листьев, промыть и раздавить деревянным валиком на доске. Чтобы добиться полного отделения сока, ягодную кашицу оставить в стеклянной, деревянной или эмалированной посуде при температуре 18–20 °С для брожения.

Когда начнется брожение, мезгу отжать. Полученный сок процедить и залить в бутыль или в бочку, а выжимки поместить в посуду с водой и оставить на сутки.

По истечении этого срока массу снова отжать, а сок смешать с соком первого отжима.

В общее количество сока добавить 1 кг сахара. Через 2–3 дня, когда разовьется бурное брожение, еще 1 кг сахара развести в

небольшом количестве сока и добавить к основной массе. После этого смесь залить в бутыль или бочку, наполнив 3/4 объема емкости. Бутыль закрыть ватной пробкой для свободного выхода углекислого газа и поставить в теплое место для брожения в течение месяца. За это время молодое вино приобретет грубый, терпкий вкус.

Напиток осторожно слить через шланг, не затрагивая осадка. Затем добавить 1,5 кг сахара. Через месяц вино будет готово, его вкус станет приятным. Чем дольше будет его выдержка (при температуре 6–8 ˚С), тем лучше станет вкус.

Крепленое вино из рябины

Ингредиенты: 8 кг рябины, 6 л воды, 2,5 кг сахарного песка, 2 л коньяка, дрожжевая разводка.

Ягоды рябины измельчить и залить остуженной кипяченой водой. В смесь насыпать 1,2 кг сахара и налить дрожжевую разводку. Сусло закрыть и оставить для брожения на 4–5 дней. После чего сусло отделить от мезги и добавить в него 1 кг сахара и коньяк. Все тщательно перемешать и оставить еще на 5–7 дней. Затем добавить 300 г сахара и поставить вино дображивать. Готовое вино слить с осадка и осветлить.

Вино из сливы

Ингредиенты: 8 кг сливы, 3 л воды, 2 кг сахарного песка, закваска.

Сливы нагреть в небольшом количестве воды и выдержать при температуре 80 ˚С до тех пор, пока кожица на плодах не потрескается. Тогда сливы отделить от косточек, измельчить и спрессовать.

Мякоть сложить в бутылки и залить водой, смешанной с сахаром и закваской. Полученное сусло тщательно перемешать, бутылки закрыть и поставить в темное прохладное место на 9—10 недель для брожения.

Затем молодое вино поместить в холодное место с температурой 2–5 ˚С.

При такой температуре дрожжевой осадок выпадет на дно и вино осветлится. Осветленное вино осторожно снять с осадка, закупорить и поставить выдерживать на 2–3 года, можно дольше.

Приложение

Практические советы по хранению свежих овощей и фруктов

Готовиться к хранению будущего урожая нужно еще весной. В особенности это касается тех, кто предполагает заложить на хранение фрукты и овощи с собственного дачного участка. Если вы заядлый огородник, то наверняка знаете, что качество зимних запасов в первую очередь зависит от того, насколько хорошо удобрена почва, удалены сорняки, проведена профилактика болезней растений и приняты меры по уничтожению вредителей.

В период уборки урожая правильность и своевременность сбора овощей и фруктов определяет не только количество, но также качество зимних запасов. В идеале сбор садовых и огородных культур следует планировать по биодинамическому календарю. При этом необходимо помнить, что даты этого календаря для сохранности урожая значат намного больше, чем дождливые дни.

В «корневые» дни следует убирать картофель и другие корнеплоды, в «цветочные» и «плодовые»– фрукты или капусту. Даже если в эти дни на улице пасмурно или идет дождь, сбор урожая не стоит откладывать. Собранные овощи и фрукты следует просто просушить, после чего отправить на хранение в погреб.

После уборки корнеплоды и клубни обязательно отсортируйте, откладывая все нестандартные, с признаками повреждений или заболеваний. Клубни картофеля, предназначенные на семена, нужно сразу же отделить от тех, что определены для кулинарных целей. Это необходимо сделать хотя бы потому, что семенной материал следует транспортировать к месту хранения особенно бережно.

Если овощи или фрукты собраны в неблагоприятных погодных или биодинамических условиях, их рекомендуется заложить на хранение немного позже, чем собранные в «правильные» дни. Это делается для того, чтобы менее лежкие партии урожая пошли в пищу как можно раньше. Таким образом значительно сокращаются потери при хранении.

Кроме того, корнеплоды и клубни картофеля перед закладкой в погреб обязательно должны полежать на солнце хотя бы несколько часов – это помогает предохранить их от многих заболеваний, развивающихся при длительном хранении.

После того как овощи заложены в погреб, нужно периодически контролировать условия их хранения. Это означает,

что, прежде чем создать в погребе номинальную температуру хранения, нужно дать овощам «отдохнуть» от послеуборочного стресса. В данный период температуру в погребе следует снижать постепенно, начиная с 12–15 ˚С.

И только через 1–1,5 месяца она должна достигнуть 8—10 ˚С. Как правило, никаких особых приспособлений для этого не требуется, так как через полтора месяца после уборки овощей и фруктов температура окружающего воздуха снижается сама собой, ведь это время приходится на середину – конец октября.

К этому времени повреждения, полученные корнеплодами и фруктами при уборке, обычно затягиваются, а скрытые заболевания, наоборот, становятся хорошо заметны. Не упустите момента, чтобы перебрать зимние запасы, выбраковав все, что не подлежит длительному хранению.

В зимний период температура в погребе не должна превышать 2–3 ˚С. При таких условиях хорошо сохраняется большинство овощей и фруктов. Правда, для семенного картофеля температура хранения должна быть несколько ниже – 1–2 ˚С. А если в конце зимы температуру в погребе снизить до 0–1 ˚С, то можно обеспечить почти 100 %-ную сохранность даже столового картофеля.

Что касается таких корнеплодов, как свекла или черная редька, то для них оптимальной является температура от 1 до 3 ˚С. Морковь и капуста переносят ее снижение до–1 ˚С. Таким образом, соблюдая все условия выращивания, сбора и хранения овощей и фруктов, можно обеспечить хорошую сохранность урожая не только в течение зимних месяцев, но и до поздней весны.

В отличие от дачников, те, кто закладывает в погреб овощи, купленные на рынке, оказываются в менее благоприятном положении. Однако и в данном случае можно принять все возможные меры для сохранности зимних запасов. Во – первых, это касается подготовки погреба, во – вторых, тщательной просушки и отбора овощей, а в – третьих, соблюдения режима их хранения.

Подготовка погреба

Примерно с мая, когда устанавливаются теплые солнечные дни, нужно в обязательном порядке просушить и проветрить погреб. Затем, чтобы подавить жизнедеятельность грибков и болезнетворных бактерий, помещение следует побелить с добавлением в раствор мела раствора медного купороса (100 г на ведро побелки). Для того чтобы дезинфекция была более

эффективной, вместо мела можно взять свежепогашенную известь, так как она обладает более выраженными антисептическими свойствами.

Перед тем как приступить к побелке, деревянные полки и тару, в которой хранились овощи, нужно вынести наверх, вымыть горячей водой с содой и мылом и хорошо просушить на солнце. Затем деревянные конструкции погреба следует обработать 10 %-ным раствором медного или железного купороса. Этим же средством посыпьте и земляной пол погреба.

Вместо купороса можно воспользоваться известью – пушонкой, насыпав ее тонким слоем (0,5–1 см) по всей поверхности пола. Если в прошлом сезоне в вашем погребе появилась зеленая плесень, помещение необходимо окурить садовой серой. Ее можно приобрести в любом магазине для дачников. Кроме того, плесень и попавших в погреб вредных насекомых можно уничтожить парами, образующимися при гашении извести.

Для этого нужно взять по 3 кг негашеной извести на каждые 10 кубометров объема погреба, насыпать (осторожно!) ее в бочку или большой бак и залить водой. После этого необходимо очень быстро покинуть погреб, так как пары, выделяющиеся при гашении извести, вредны для легких человека.

Дезинфекцию парами извести нужно проводить обязательно вдвоем. Процедуру рекомендуется повторять не менее 2 раз с промежутком в 1–1,5 недели. В этом случае плесневые грибки и насекомые не смогут восстановить жизнеспособность.

Если же в погребе предполагается хранить семенной материал, то дополнительно обработайте помещение 3–4 %-ным раствором хлорной извести.

Чтобы погреб в течение всей зимы оставался сухим, его необходимо изолировать от влаги и позаботиться о достаточной вытяжной вентиляции. Для хорошего воздухообмена достаточно проложить в стенах погреба две вентиляционные трубы диаметром 12 х 12 см^2. В том случае, если имеется возможность монтажа только одной трубы, ее диаметр должен быть не менее 15 см^2. Дело в том, что такую трубу предполагается разделить на два канала, по одному из которых воздух будет выходить из погреба, а по другому входить.

Для контроля температуры и влажности воздуха в погребе следует установить термометр и гигрометр. Термометр должен быть спиртовой, чтобы в случае, когда он разобьется, вам не нужно было не утруждать себя небезопасной работой по нейтрализации ртутных паров.

Хранение урожая

Хранение свежих корнеплодов обычно не вызывает особых проблем, ни в том случае, когда овощи выращены на своем огороде, ни если зимние запасы приобретены на ближайшем рынке. В хорошо оборудованном погребе можно в течение всей зимы хранить не только капусту и корнеплоды, но также яблоки, груши, белые коренья и даже арбузы и дыни.

Что касается качества корнеплодов, то об этом уже шла речь выше. Относительно качества фруктов применимы те же самые требования. Яблоки и груши, предназначенные для длительного хранения, должны быть тщательно отобраны.

Из фруктов для зимнего хранения годятся только собранные с деревьев, а падалицу или слегка подпорченные вредителями плоды лучше сразу же переработать.

Самый простой способ хранения корнеплодов – в деревянных ящиках, насыпав слоями, при этой каждый слой нужно пересыпать речным песком. Для хранения картофеля достаточно иметь в погребе сухой деревянный ящик, куда клубни нужно насыпать навалом и прикрыть сухой соломой.

Лук и чеснок чаще хранят вне погреба, при комнатной температуре, либо поместив их в старый чулок, либо завязав в косы. Последнее возможно только тогда, когда луковицы выкопаны вместе с остатками засохшей ботвы.

Что касается фруктов, то их можно хранить несколькими способами. В одном случае плоды нужно протереть тряпкой, смоченной в глицерине, в другом – завернуть каждый в отдельный лист бумаги, в третьем – переложить ряды фруктов сухой древесной стружкой. Однако во всех трех случаях свежие плоды не следует хранить рядом с овощами, например картофелем, луком или чесноком, так как они могут впитать запах корнеплодов и пахучих луковичных.

Кроме прочего, при хранении фруктов в погребе необходимо поддерживать постоянную влажность воздуха, которая не должна опускаться ниже 80 %. В противном случае плоды будут вянуть.

Оптимальной для хранения фруктов является температура, близкая к 0 ˚С.

Картофель

Среди многих дачников, да и не только, широко распространено мнение, что ранний картофель непригоден для длительного хранения, так как быстро загнивает и дает ростки. Однако специалисты в один голос утверждают, что неприятности

при хранении картофеля зависят не от условий, в которых происходило развитие растения и сбор урожая.

Например, если лето выдалось дождливым и влажным, риск заражения клубней фитофторой резко возрастает. Чтобы подобного не произошло, следует регулярно обрабатывать растения противогрибковыми препаратами.

Естественным врагом фитофторы является грибок триходерма, который присутствует на побегах крапивы двудомной. Целебный настой можно приготовить, выдержав цветущие стебли крапивы в течение суток в холодной воде.

Кроме промышленных противогрибковых препаратов и настоя крапивы бороться с фитофторой рекомендуется с помощью отвара хвоща полевого.

Для этого 150 г травы хвоща нужно варить в 1 л воды на водяной бане в течение 30 минут. После этого смеси нужно дать настояться в течение часа, развести в ведре воды и опрыскать растения.

Этот метод эффективен не только против фитофторы, но и против фузариоза, мучнистой росы, пеноспороза и пр.

Средствами, приготовленными из травы хвоща полевого, следует проводить обработку либо почвы после посева картофеля, либо самих растений на ранних этапах вегетации. При необходимости опрыскивание нужно повторить.

Оптимальными условиями хранения картофеля являются влажность воздуха 85–90 % при температуре 2–3 °C. Для того чтобы всю зиму поддерживать в погребе такие условия хранения, достаточно утеплить стены и творило погреба, чтобы он не мог промерзнуть даже в самые лютые морозы.

Эта мера бывает эффективна и в случае неожиданной оттепели, так как утепленные стены и крышка не позволят теплому воздуху проникнуть внутрь погреба.

Перед тем как засыпать картофель на хранение, его следует просушить на воздухе от нескольких часов до 1–2 дней. Насыпать клубни в тару следует слоем не более 1,5 м. В ящиках следует проделать отверстия для того, чтобы воздух лучше поступал к нижним слоям корнеплодов. Кроме того, тара с картофелем ни в коем случае не должна стоять прямо на полу погреба. Ящик с корнеплодами нужно поставить на деревянную подставку высотой от 15 до 20 см и никогда не придвигать вплотную к стене погреба.

Если во время хранения картофель сверху запотевает, то, чтобы предупредить гниль, нужно накрыть ящик с клубнями обычной мешковиной, набитой сухими опилками, которые быстро впитают избыток влаги. При высокой влажности, когда даже

покровный слой мешковины быстро пропитывается влагой, нужно срочно заменить покрытие.

В качестве дополнительного средства, впитывающего излишнюю влагу с клубней, можно использовать обычную свеклу, которую следует насыпать небольшим слоем поверх картофеля.

Капуста

Оптимальными условиями для хранения капусты являются влажность воздуха 90–98 % при температуре от–1 до 1 ˚С. Хранить белокочанную капусту можно разными способами. Например, подвесив кочаны к потолку погреба. Если предполагается хранить вилки именно таким образом, то поздней осенью, перед наступлением стойких заморозков, капусту необходимо выкопать вместе с корнями.

Затем удалить с кочанов верхние листья, просушить на воздухе и связать попарно. Каждую пару вилков следует подвесить к потолку погреба. Данный способ позволяет сохранять капусту свежей до самой весны. При этом нужно помнить, что подвешенные кочаны ни в коем случае не должны касаться друг друга.

Если описанный способ хранения капусты по каким – либо причинам для вас неприемлем, то небольшое количество кочанов можно просто разложить на сухие полки погреба. Однако в данном случае необходимо периодически проверять вилки и удалять подпорченные листья.

Третьим способом хранения свежей белокочанной капусты является следующий: в полу погреба нужно выкопать подходящих размеров канавку, в которую сложить подготовленные кочаны кочерыгами вверх. После этого вилки следует засыпать землей так, чтобы над капустой образовался слой не менее 10 см. В холодном погребе с наступлением морозов землю нужно регулярно подсыпать, чтобы капуста не промерзала. В некоторые зимы слой земли над капустными вилками может достигать 30 см.

В сухом, хорошо проветриваемом погребе применим следующий способ хранения белокочанной и цветной капусты. Вилки белокочанной капусты нужно выкопать с корнями и посадить в сухой песок. С кочанами цветной капусты нужно проделать то же самое, однако их необходимо выкопать из грядки вместе с небольшими комьями земли. При хранении вилки не должны касаться друг друга, а кочаны цветной капусты рекомендуется дополнительно перевязать, так как она в процессе хранения может пойти в рост.

Некоторые опытные садоводы сохраняют вилки белокочанной капусты в глине. Для этого кочаны нужно срубить, обвязать каждый прочным шпагатом, оставив удобную петлю. Затем очищенный вилок следует обмакнуть в разведенную глину. При этом глиняный раствор по консистенции должен напоминать густую сметану. После того как весь кочан будет покрыт глиной, его следует просушить и подвесить к потолку погреба.

Многие сталкиваются с тем, что заложенные в погреб внешне здоровые вилки ни с того ни с сего начинают гнить.

Например, при разрезе очередного кочана вдруг обнаруживаются сухие потемневшие листья, черные точки, сухие «сеточки» или покрывшиеся пятнами прожилки.

Загнивание капусты во время хранения обусловлено поражением ее тканей различными заболеваниями, которые не дают о себе знать в процессе подготовки зимних запасов. Это прежде всего белая и серая гниль, слизистый бактериоз, ризоктониоз и пр. Заражение ими происходит в результате неправильных условий выращивания, небрежной уборки и подготовки овощей к хранению.

Так, серая гниль появляется на капусте в виде мокнущих слизистых пятен, местами покрытых серым пушистым налетом. Обычно процесс гниения начинается на кочанах там, где были нанесены повреждения при уборке или транспортировке, а также на слегка подмороженных листьях. Появление серой гнили опасно тем, что она быстро распространяется по всему погребу: играют свою роль соприкосновение здоровых кочанов с больными и споры, которые переносятся по воздуху. И чем выше температура хранения овощей, тем быстрее серая гниль охватывает все новые и новые вилки, причем эта болезнь может поразить не только капусту, но и многие другие овощи.

Белокочанная капуста, как правило, не боится низких температур, и кратковременное подмораживание ей не вредит. Однако длительное хранение при температуре ниже 0 °С приводит к тому, что замерзшие листья и капустный сок препятствуют проникновению воздуха к внутренней части кочана. Этот фактор может вызвать омертвение и разложение тканей. Такие пятна и вмятины в народе называют «тумаками». После оттаивания поврежденные вилки быстро загнивают и уже непригодны в пищу.

При повреждении урожая белой гнилью наружные листья кочана загнивают, становясь осклизлыми, а между поврежденными листьями образуется грибница, внешне похожая на кусочки белой ваты. В дальнейшем «вата» покрывается многочисленными черными точками – склероциями – различной

формы и величины.

Заражение капусты белой гнилью обычно происходит в период срезания кочанов. Заболевание быстро развивается, если уборка проводилась при влажной погоде, в дождь, а в дальнейшем были нарушены некоторые параметры хранения, например температурный режим. Пораженный белой гнилью кочан сгнивает полностью в короткие сроки, становясь источников инфекции для других запасов.

Загнивание листьев у основания кочерыги является признаком ризоктониоза. Это заболевание начинается еще в процессе вегетации и, как правило, поражает поздние сорта белокочанной капусты.

Особенно сильно кочаны бывают поражены в дождливые годы. Первыми признаками ризоктониоза являются плоские черные склероции, образующиеся на пораженных листьях. Загнившие листья приобретают бурый оттенок, местами покрываясь редким светлым пушком.

Со временем поврежденные листья отгнивают, становясь желтыми, сухими и прозрачными. Ризоктониоз быстрее развивается при высокой температуре в погребе. Заболевание распространяется при прямом контакте больных кочанов со здоровыми.

При слизистом бактериозе наблюдается ослизнение и отгнивание листьев, сопровождающееся полным размягчением тканей и появлением неприятного запаха. Слизистым бактериозом обычно бывают заражены кочаны, травмированные при транспортировке или во время уборки, а также растрескавшиеся, подмороженные, поврежденные насекомыми или другими болезнями. Слизистый бактериоз быстро развивается в погребах с высокой влажностью и повышенной температурой воздуха.

В значительной степени снижается качество зимних запасов при поражении капусты сосудистым бактериозом. Заражение этой болезнью происходит в период активной вегетации растения, а при хранении проявляется в виде бурых штрихов, или точек, или хорошо заметной темной «сеточки».

Точечный некроз характеризуется возникновением на кочанах запавших мелких темных пятнышек. Это физиологическое заболевание может быть вызвано не одной, а целым комплексом причин, начиная от способа внесения удобрений и заканчивая особенностями того или иного сорта капусты.

Не последнюю роль в этом играют и условия хранения зимних запасов.

В заключение можно сказать, что при хранении капуста не переносит ни слишком высоких, ни слишком низких температур. Что касается тех кочанов, которые мы приносим из погреба или магазина, то их желательно использовать в пищу сразу. Длительное хранение в бытовом холодильнике отрицательно сказывается на качестве капусты и нередко приводит к загниванию кочанов.

Морковь

Для закладки в погреб подходят не все сорта моркови, а только поздние или гибриды, специально предназначенные для долгого хранения. Однако в погребе часть урожая может быть потеряна, хотя при строгом соблюдении условий хранения корнеплоды моркови могут пролежать без порчи достаточно долго, от 4 до 8 месяцев. Оптимальный режим хранения моркови – при влажности 95—100 % и температуре от 0 до–1 ˚С.

Способов хранения моркови множество: в ящиках, ямах, штабелях, пирамидах или полиэтиленовых мешках.

Если вы решили заложить в погреб большую партию корнеплодов, то вам следует знать, что в процессе хранения верхние слои овощей могут быть подпорчены из – за избытка влаги. Однако оставлять морковь сухой тоже не рекомендуется, так как в этом случае корнеплоды быстро вянут и теряют свои пищевые качества.

Поэтому в погребе, где хранится морковь, всегда должна быть достаточная влажность воздуха.

Штабеля или бурты моркови необходимо накрывать мокрой мешковиной и принимать любые меры по повышению влажности воздуха: например, регулярно поливать пол или размещать вокруг тары с морковью емкости с водой.

Морковь, предназначенную для закладки в погреб, обычно убирают в поздние сроки, тогда, когда есть возможность заложить корнеплоды в уже остывший погреб. В домашнем погребе проще всего хранить морковь в ящиках с плотными стенками вместимостью не более 20–25 кг. Перед тем как заложить морковь на хранение, необходимо обрезать ботву вровень с закругленной частью корнеплода. Таким образом вы уничтожите все почки, которые при хранении могут пойти в рост.

Для того чтобы морковь дольше оставалась сочной, на дно ящика нужно насыпать слой влажного песка толщиной несколько сантиметров, затем уложить ряд корнеплодов и засыпать его еще одним слоем песка. То же самое сделайте со всеми рядами моркови, включая последний.

При хранении в буртах, штабелях или пирамидах также рекомендуется пересыпать ряды корнеплодов влажным песком.

Песок, предназначенный для пересыпания моркови, должен быть увлажнен настолько, чтобы при сжатии в руке из него не капала вода, но сам комок при этом не рассыпался. По мере высыхания верхнего слоя песок необходимо увлажнять.

Хорошо зарекомендовал себя метод хранения моркови в полиэтиленовых мешках. При этом наблюдаются наименьшие потери и очень незначительное количество проросших корнеплодов. Данный метод можно считать наиболее подходящим для домашнего погреба, так как в один полиэтиленовый пакет может поместиться не менее 20–30 кг моркови.

Пакеты для хранения моркови должны быть толщиной 100—1500 мкм, и во избежание концентрации углекислого газа завязывать их не рекомендуется. Напротив, для того, чтобы обеспечить приток свежего воздуха к корнеплодам и исключить излишнее скопление влаги, в дне пакета нужно проделать несколько отверстий.

Последний способ хранения хорош еще тем, что необходимую для хранения моркови повышенную влажность воздуха можно создать в каждом отдельно взятом пакете, а не всем погребе, где хранится множество других овощей, на которых такая насыщенность влагой атмосферы может отразиться весьма негативным образом.

И последнее: между уборкой корнеплодов и закладкой их на хранение не должно быть большого временного разрыва.

В идеале только что собранную морковь следует отделить от ботвы, охладить и поместить на хранение в течение 24 часов.

В этом случае гарантируется самая высокая сохранность данной овощной культуры в течение зимы.

Кроме того, не следует закладывать на хранение сломанные и поврежденные корнеплоды, а также экземпляры неправильной формы.

Вот несколько ключевых моментов, которые нужно учитывать при закладке моркови на зимнее хранение:

Сразу же после уборки урожай следует охладить до температуры 0 °С.

При хранении моркови любым из описанных способов важно контролировать процент влажности в погребе и температурный режим.

Резкие колебания того или другого показателя оказывают негативное воздействие на сохранность урожая.

Перед закладкой моркови (как, впрочем, и любых других

овощей) необходима тщательная дезинфекция погреба.

В процессе подготовки корнеплодов требуется выбраковывать все поврежденные.

Лук

Хранение данной культуры во многом зависит от сорта. Так, лук острых сортов характеризуется долгим периодом покоя, благодаря чему хорошо хранится в течение всей зимы. Лук полусладких и сладких сортов сохраняется хуже из – за короткого периода покоя. Он быстрее выпускает стрелку и становится непригоден к употреблению.

Лук любого сорта лучше держать в сухих погребах, так как его наружные чешуйки хорошо предохраняют головки от высыхания. В домашних условиях лук можно хранить как при комнатной, так и при очень низкой температуре. Как правило, перед закладкой на хранение высохшую луковичную ботву обрезают у самой шейки, оставляя не более 5 см. Если лук предполагается хранить в сухом, хорошо проветриваемом помещении, то листья можно не обрезать, а связать с их помощью головки в косу или венок. Для прочности между листьями нужно вплести бумажный шпагат или пучки соломы.

И еще один важный момент: при хранении лука при комнатной температуре в косах у каждой головки необходимо срезать донышко, чтобы избежать размножения мелкой луковой мухи.

В погребах лук острых сортов лучше всего хранится при влажности воздуха 70–80 % и температуре от 1 до–3 ˚С. При этом в клетках лука замедляются образовательные процессы, подавляется жизнедеятельность болезнетворных бактерий и вредителей. Однако сам лук не промерзает, а остается сочным и хрустящим.

Полуострые и сладкие сорта требуют другого режима хранения. Для них оптимальными являются температура около 0 ˚С и относительно низкая влажность воздуха. Последний параметр особенно важен в хранении любых луковичных, так как при высокой влажности воздуха их верхние чешуйки быстро отсыревают, увлажняется шейка и луковицы начинают гнить.

Чеснок

Лежкость чеснока во многом зависит от сорта и вызревания головок. Причем яровые сорта культуры хранятся лучше озимых.

Наибольшую сохранность головок можно обеспечить, обрезав у чеснока донце и опалив остатки корешков над пламенем свечи или газовой горелкой.

Еще одним способом хранения небольших запасов чеснока является его обработка парафином.

Для этого нужно расплавить парафин на водяной бане, окунуть в него головки чеснока и дать парафину стечь. В этом случае луковицы покрываются воздухонепроницаемой парафиновой оболочкой, которая предохраняет чеснок от высыхания практически при любых условиях хранения.

Большое количество чеснока хранят точно так же, как лук, в деревянной таре при температуре от 1 до–3 ˚С и относительной влажности воздуха 70–80 %. В косах или венках чеснок можно хранить только тогда, когда есть уверенность в том, что луковицы не повреждены нематодой. В противном случае весь зимний запас может погибнуть.

Свекла

Оптимальными условиями для хранения свеклы считаются температура от–1 до 4 ˚С и относительная влажность воздуха 90–95 %. Корнеплоды свеклы не требуют особой заботы, они хорошо хранятся в буртах или навалом, в обычном погребе или даже просто в подвале.

Перед закладкой на хранение у свеклы нужно срезать ботву и высушить корнеплоды на солнце.

Чтобы сэкономить место в погребе, свеклу можно сложить в решетчатый деревянный или пластиковый ящик.

Решетка обеспечивает свободный доступ воздуха свободный доступ воздуха к нижним слоям корнеплодов.

Ящики следует разместить на деревянной подставке высотой от 15 до 25 см. Как и тару с картофелем, ящики со свеклой нельзя ставить вплотную к стенам погреба.

Хрен

Корни хрена, как и корнеплоды моркови, очень быстро теряют свои пищевые свойства, если хранятся в сухом погребе. Для того чтобы в течение всей зимы иметь в запасе свежие корни хрена, нужно воспользоваться рекомендациями, данными относительно хранения корнеплодов моркови. В отношении хрена рекомендуется поступить следующим образом. На дно глухого деревянного ящика насыпьте слой влажного песка толщиной не

менее 2 см. На него следует уложить первый слой кореньев так, чтобы отдельные экземпляры не касались друг друга. Затем ряд хрена нужно засыпать еще одним слоем влажного песка. После этого уложите следующий ряд кореньев, каждый раз пересыпая их новый слой влажным песком (толщиной не менее 3 см). Последний слой песка должен быть в 7—10 см.

Белые коренья (петрушка, пастернак, сельдерей)

Свежие корни петрушки, сельдерея и корнеплоды пастернака также можно сохранить в сыром песке. Перед закладкой ботву у белых кореньев нужно обрезать вровень с головкой, затем уложить их слоями в сырой песок. Способ укладки – такой же, как для хрена. Корнеплоды пастернака следует хранить тем же способом, что и морковь.

Яблоки

На сохранность яблок в течение зимнего периода в большой степени влияет режим сбора плодов.

Если поспешить с уборкой фруктов и снять недозрелые плоды, то такие яблоки быстро теряют аромат и вкус. К тому же тонкая кожица недозрелых плодов не в состоянии в полной мере сохранить влагу, поэтому яблоки вянут. Переспелые фрукты также плохо сохраняются. Их мякоть быстро приобретает бурый цвет, становится рыхлой, «ватной» и неприятной на вкус.

К сбору основной массы фруктов следует приступать тогда, когда на основном светло – зеленом фоне яблочной кожицы проступает характерный сортовой окрас. Обычно этот процесс начинается с той стороны дерева, где фрукты больше освещены солнцем. Другим верным признаком готовности яблок можно считать присутствие здоровых плодов в массе ежедневной падалицы.

При сборе яблок с дерева очень важно правильно отделить плод. Нужно постараться снять его вместе с плодоножкой, но при этом ни в коем случае не повреждая древесной части ветви. Дело в том, что тонкие плодовые веточки являются многолетними, и, случайно травмировав их, вы на будущий год можете уменьшить урожай.

При массовом хранении со снятых плодов нельзя стирать восковой налет. На спелых яблоках такой налет – естественная защита от излишнего испарения влаги и барьер для вредных микроорганизмов.

Если вы планируете хранить яблоки в течение всей зимы, то сразу же после снятия с дерева их следует охладить до 4–9 °С и как можно быстрее доставить к месту хранения. В дальнейшем температуру в помещении постепенно снижайте до 0–4 °С.

При выборе яблок на рынке нужно прежде всего учитывать лежкость отдельных сортов. Так, в средней полосе России хорошо хранятся яблоки следующих сортов: Антоновка новая, Россошанское, Пепин шафранный, Бабушкино, Оранжевое, Северный синап, Анис, Уэлси, Скрижапель, Ренет Кичунова, Славянка, Слава победителям, а также некоторые сорта, выращиваемые специально для закладки на зимнее хранение: Кортланд, Лобо, Шафрановое, Слава мичуринская, Суворовец, Маяк. Осенние сорта яблок – такие, как Десертное Петрова, Бессемянка, Боровинка и Коричное, – тоже можно закладывать на хранение, однако они хорошо хранятся только до середины зимы.

Еще одним важным показателем при выборе яблок является их размеры. Так, крупные плоды раньше созревают, сильнее «дышат» и выделяют больше веществ, воздействующих на другие плоды при хранении. Поэтому перед тем, как уложить в ящики, плоды следует рассортировать по размеру на три категории: мелкие, средние и крупные.

Только после этого можно приступать к упаковке зимних запасов. Дело в том, что разные размеры яблок предполагают и разное время употребления их в пищу.

Большое количество яблок рекомендуется хранить в деревянных ящиках или картонных коробках, переложив их слоями древесной стружки или опилок. Деревянные ящики перед этим вымойте с раствором хлорной извести. Слишком большие просветы между досками такой тары делают ее непригодной для хранения яблок.

Подготовленные к хранению плоды укладывайте в ящики рядами или по диагонали, но обязательно плодоножкой вниз. Между ними нужно проложить стружку лиственных пород деревьев, но ни в коем случае не сосновую, так как яблоки при хранении имеют свойство впитывать посторонние запахи. Нельзя использовать для этого солому.

При хранении среди здоровых яблок рано или поздно появляются подгнившие, и их испарения впитывает солома. Она сама начинает подгнивать, что придает остальным плодам неприятный запах и привкус.

Кроме классического хранения в коробках и ящиках, небольшое количество яблок можно сохранить, завернув каждое в промасленную или пропитанную вазелином бумагу. Подготовленные таким образом плоды не обязательно

упаковывать в тару. Их достаточно разложить на полках погреба в один – два слоя.

Еще одним хорошо зарекомендовавшим себя способом является хранение яблок в полиэтиленовых пакетах, плотно завязанных и подвешенных к потолку погреба.

Емкость таких пакетов не должна превышать 3 кг, толщина стенок – 30–40 мкм.

Примерно через 2–4 недели в такой упаковке образуется определенная газовая среда, которая предохраняет плоды от порчи.

Груши

В настоящее время садоводам известно более трех тысяч сортов груш, многие из которых произрастают в средней полосе России. Но для зимнего хранения подходят далеко не все плоды, а только те, которые снимают с дерева недозревшими. Эти так называемые зимние сорта груш дольше всего могут храниться в условиях домашнего погреба.

Созревание летних сортов груш начинается в середине июля – начале августа, однако они для зимнего хранения непригодны и обычно идут на приготовление компотов, соков, варенья и пр. Позднее, в сентябре, созревают осенние сорта груш, часть из которых можно заложить на хранение в недозрелом виде. Однако они сохраняются относительно недолго – примерно до середины ноября. До этого срока плоды необходимо употребить в пищу.

Самыми лежкими считаются груши зимних сортов, которые в нашей полосе начинают собирать в конце сентября – начале октября. Плоды нужно снимать с деревьев вручную и осторожно складывать в ящики или специальные фруктовые корзины, чтобы избежать механических повреждений.

Зимние груши снимают полностью созревшими, но в таком виде они еще не готовы к употреблению. В состоянии «съемной» зрелости плоды уже накапливают необходимое количество сахаров и других питательных веществ, поэтому способны к дозреванию после уборки. Процесс дозревания груш происходит во время хранения, их можно употреблять в пищу спустя значительное время после сбора, когда они становятся особенно ароматными и нежными.

В условиях обычного погреба груши можно хранить точно так же, как яблоки: либо в деревянных ящиках, где плоды перекладывают сухими стружками, либо в полиэтиленовых пакетах, подвешенных к потолку погреба.

Однако существует еще один способ, благодаря которому

свежие груши хранятся в течение 12 месяцев со дня сбора урожая. Но для того чтобы воспользоваться им, необходимо иметь хранилище, оборудованное хорошей вентиляционной системой и системой охлаждения.

По современной методике хранение груш начинается сразу же после их сбора. Тару с плодами перенесите в прохладное место с температурой воздуха от 0 до–1 ˚С и оставьте на 3–5 недель.

Когда плоды остынут, их нужно вымыть холодной водой и отсортировать. За время охлаждения скрытые дефекты плодов, например травмы, полученные при транспортировке, станут более заметными. После выбраковки груши рассортируйте по размеру – на крупные, средние и мелкие.

После мойки и сортировки плоды следует слегка просушить, после чего завернуть в специальную бумагу и уложить в деревянные или пластиковые ящики. Тару с обработанными грушами можно перенести в основной погреб. Оптимальной для хранения плодов считается температура около–10 ˚С при относительной влажности воздуха 90–95 %. Кроме того, во избежание перегрева важно поставить ящики с грушами так, чтобы между ними мог свободно циркулировать воздух.

Несколько фактов о грушах:

Это единственный вид фруктов, которые употребляют в пищу не сразу же после сбора с дерева, а через некоторое время, после значительного срока дозревания.

Примерно четвертая часть всех выращиваемых груш используется для переработки на консервы.

Груши – ценный источник питательных веществ, витамина С, калия и клетчатки. Вместе с тем груши это самый низкокалорийный фрукт. В одной груше содержится около 100 калорий.

Свежие груши являются одним из богатейших источников энергии, так как в них содержится большое количество глюкозы, фруктозы и прочих легкоусвояемых углеводов.

Свежие груши специалисты рекомендуют употреблять в пищу вместе с кожурой, которая является богатейшим источником клетчатки. Кроме того, в плотной кожице груш имеются очень ценные для организма вещества – фитонутриенты.

Арбузы и дыни

Для хранения в погребе пригодны не все сорта арбузов, а только самые поздние, которые созревают не раньше сентября.

Нередко арбузы убирают немного недозрелыми, с тем чтобы они «дошли» уже в процессе хранения. Собранные арбузы нужно разложить на полках погреба вверх хвостиками так, чтобы плоды не касались друг друга боками. Храните их при температуре от 0 до 5 °С и относительной влажности воздуха 85–90 %.

В таких условиях поздние сорта арбузов лежат примерно до середины зимы.

Дыни, предназначенные для хранения, должны быть сняты недозрелыми, чтобы они могли поспеть в процессе хранения. Небольшие дыни нужно проверить на наличие механических повреждений и после выбраковки разложить на полках погреба хвостиками вверх. Плоды овальной формы кладут на бок или подвешивают к потолку погреба в прочной сетке. Как и арбузы, дыни при хранении не должны касаться друг друга боками. Оптимальная температура хранения – до 5 °С при относительной влажности воздуха 85–90 %.

Тыквы и кабачки

Тыква, наравне с огурцами, считается одной из тех древних культур, которые были известны человеку еще на заре древних цивилизаций. Индейцы Америки возделывали тыквенные поля за три тысячи лет до прихода европейцев. После того как Новый Свет был открыт, семена тыквы попали в Западную Европу, после чего растение настолько прочно укоренилось в ее южных областях, что жители России, например, всерьез считают тыкву отечественной культурой.

Плоды бахчевых – таких, как тыква и арбуз, – по своим биологическим свойствам являются ягодами. Обе эти культуры ученые относят к семейству тыквенных не только из – за схожести в их строении и развитии. Но еще и потому, что ягоды тыквы и арбузов – самые крупные из всех ягод на свете.

Одно время в прессе появлялись сообщения о гигантских плодах тыквы, выращенные фермерами США и Канады. Однако огромные размеры плодов важны исключительно для кормовых сортов.

Столовые тыквы намного меньше. Идеальными размерами для них считаются такие, при которых тыкву можно использовать в пищу за один, максимум два раза. Еще одно качество, которым должна обладать столовая тыква, это ее приятный вкус, что связано с высоким содержанием питательных веществ в мякоти плодов.

Сезон уборки тыквы длится две недели – с 1 по 15 сентября, так как культура не терпит ночных заморозков. Признаками

зрелости плодов служат засохшая плодоножка и затвердение коры. Готовые к сбору тыквы нужно срезать с плети вместе с плодоножкой и отсортировать по качеству и размерам.

Поврежденные при уборке и невызревшие плоды следует употребить в пищу как можно быстрее, остальные – сушить на солнце в течение 7—10 дней.

В дождливую погоду тыквы держите под навесом, чтобы из плодов испарилась лишняя влага. При этом достигается окончательное отвердение коры и тыквы меньше подвергаются разрушительному влиянию вредных микроорганизмов. В случае ночных заморозков во время сушки плоды рекомендуется укрывать соломой или травяными матами.

Для зимнего хранения пригодны только те сорта тыквы, в которых содержится достаточное количество крахмалистых веществ. Это условие продиктовано тем, что в процессе хранения происходит гидролизация крахмала. В результате в плодах образуется большое количество растворимых сахаров и они становятся слаще.

Из обязательных условий хранения тыквы можно назвать два основных: хорошую вентиляцию помещения и защиту от света. Оптимальная температура хранения – от 3 до 8 ˚С при относительной влажности 70–80 %. При этом плоды должны лежать на полках погреба плодоножкой вверх в один ряд так, чтобы их бока не касались друг друга.

Тыква особо лежких сортов не требует соблюдения температурного режима. Такие плоды можно держать даже при комнатной температуре, но только в темном месте.

В подобных условиях храните и вызревшие кабачки. Однако, в отличие от тыквы, они требуют пониженной температуры – от 3 до 8 ˚С. Сбор, подготовка к хранению, размещение на полках погреба – такие же, как для тыкв. Перед закладкой кабачков следует учесть одну деталь: не все сорта данной культуры могут лежать без порчи в погребе всю зиму. Для длительного хранения пригодны только те, у которых, так же как у тыкв, вместо кожицы формируется плотная кора. В этом случае и при соблюдении всех условий кабачки будут хорошо храниться в погребе до наступления весны.